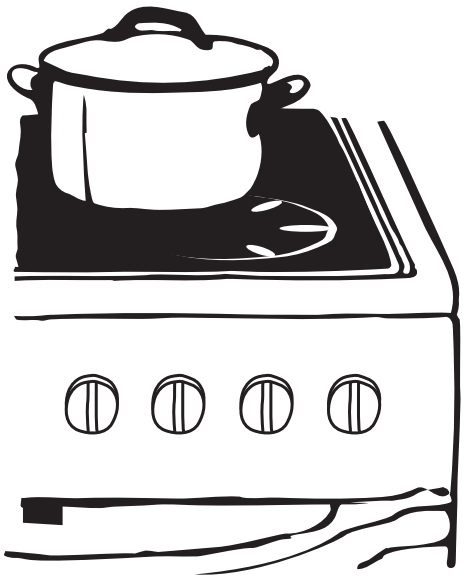
Bruker-informasjon

N

Inbyggningsovn



QCB 832

822 947 800-A-170103-08

Kjære kunde,

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Vær spesielt oppmerksom på kapittelet “Sikkerhet” på de første sidene. Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk. La den følge med produktet hvis du gir den til en annen.

Følgende symboler forekommer i teksten:

Sikkerhetsanvisninger
Advarsel: Anvisninger som er viktige for din egen sikkerhet.
OBS: Anvisninger som er viktige for å unngå skader på produktet.

Informasjon og praktiske tips

Miljøinformasjon

1. Disse tallene forklarer bruken av produktet skritt for skritt.
2. …
3. …

Bruksanvisningen inneholder informasjon om selvstendig utbedring av eventuelle driftsforstyrrelser, se kapittelet “Hva må gjøres hvis ...”.

Innhold

Bruksanvisning 5

Sikkerhet 5

Avfallsbehandling 5

Beskrivelse av apparatet 6
Totalbilde 6
Betjeningspanel 7
Utstyr stekeovn 7
Tilbehør stekeovn 8

Før første gangs bruk 9
Justere klokken 9
Første rengjøring 10

Betjening av kokesonene 11
Matlaging med kokesonene 12
Slå på dobbel kokesone 12

Betjening av stekeovnen 13
Inn- og utkopling av stekeovnen 13
Stekeovnfunksjoner 14
Bruke rist, stekeplate og universalplate 15
Sette inn/ta ut fettfilter 15
Klokkefunksjoner 16
Mekanisk dørsperre 24

Anvendelse, tabeller og tips 25
Steking 25
Steketabell 27
Steking 30
Steketabell 31
Tabell for steketermometer 32
Grilling 33
Infrarødgrilling 33
Turbogrilling 34
Sterilisering 35
Tørke med varmluft 36

Rengjøring og pleie 37
Apparatet utvendig 37
Stekeovnens indre 37
Tilbehør 37
Fettfilter 37
Ovnsstiger 38
Stekeovnsbelysning 39
Stekeovnsdør 40
Glass i stekeovnsdør 41

Hva må gjøres hvis 43

Tekniske data 44
Stekeovn, innvendige mål 44
Bestemmelser, standarder, direktiver 44

Monteringsveiledning 45
Sikkerhetsinformasjon til installatøren 45

Service og reservedeler 50

Kjøpsbetingelser 50

Kundeserviceadresser 50

Stikkordregister 54

Service 55

Bruksanvisning

⚠ Sikkerhet

Elektrisk sikkerhet

- Tilkoplingen av apparatet må kun utføres av **autorisert elektroinstallatør**.
- Ved driftsforstyrrelser eller skader på apparatet: Henholdsvis skru ut eller slå av sikringene.
- Av sikkerhetsmessige årsaker er rengjøring av apparatet med dampstråle- eller høytrykksvasker **ikke tillatt!**
- **Reparasjoner** på apparatet må **kun utføres av fagkyndig person**. Feil utførte reparasjoner kan medføre betydelig fare. Ved behov for reparasjon må du henvende deg til vår kundeservice eller til forhandleren.

Barns sikkerhet

- La aldri små barn være uten oppsyn mens apparatet er i drift.

Sikkerhet under bruk

- Dette apparatet må kun brukes til vanlig koking, steking og baking av matretter i husholdninger.
- Utvis forsiktighet ved tilkopling av elektriske apparater til stikkontakter i nærheten av ovnen. Tilkoplingsledninger må **ikke** komme i kontakt med varme kokeplater eller komme i klem under den varme stekeovnsdøren.
- **Advarsel: Forbrenningsfare!** Under drift blir stekeovnens indre meget varm.
- Når du anvender alkoholholdige ingredienser i stekeovnen, kan det eventuelt dannes en lettantennelig alkohol-luftblanding. I slike tilfeller må døren åpnes forsiktig. Unngå også all bruk av strålevarme, gnister eller flammer.

Slik unngår man skader på stekeovnen

- Ikke kle stekeovnen med aluminiumsfolie og ikke sett noen stekebrett, kjeler osv. direkte i bunnen ettersom emaljen i stekeovnen tar skade av varmekonsentrasjonen som oppstår.
- Fruktsafter som drypper fra stekebrett, etterlater seg flekker som ikke lar seg fjerne. Bruk derfor universalbrettet for svært fuktige kaker.
- Ikke belast den åpne stekeovnsdøren.
- Hell aldri vann direkte inn i en varm stekeovn. Det kan føre til at emaljen skades.
- Ved slag eller støt, spesielt mot kantene på frontglasset, kan glasset briste.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i stekeovnen. De kan antennes når stekeovnen slås på.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer i stekeovnen. Det kan føre til at emaljen skades.

Avfallsbehandling

Avfallsbehandling av emballasjematerialet

Alle anvendte materialer kan uten unntak resirkuleres.
Kunststoffene er merket på følgende måte:

- >PE< for polyetylen, f.eks. den ytre innpakningen og posene innvendig.
- >PS< for ekspandert polystyren, f.eks. polstringsdeler, prinsipielt
  KFK-frie.

Avfallsbehandling av det gamle apparatet

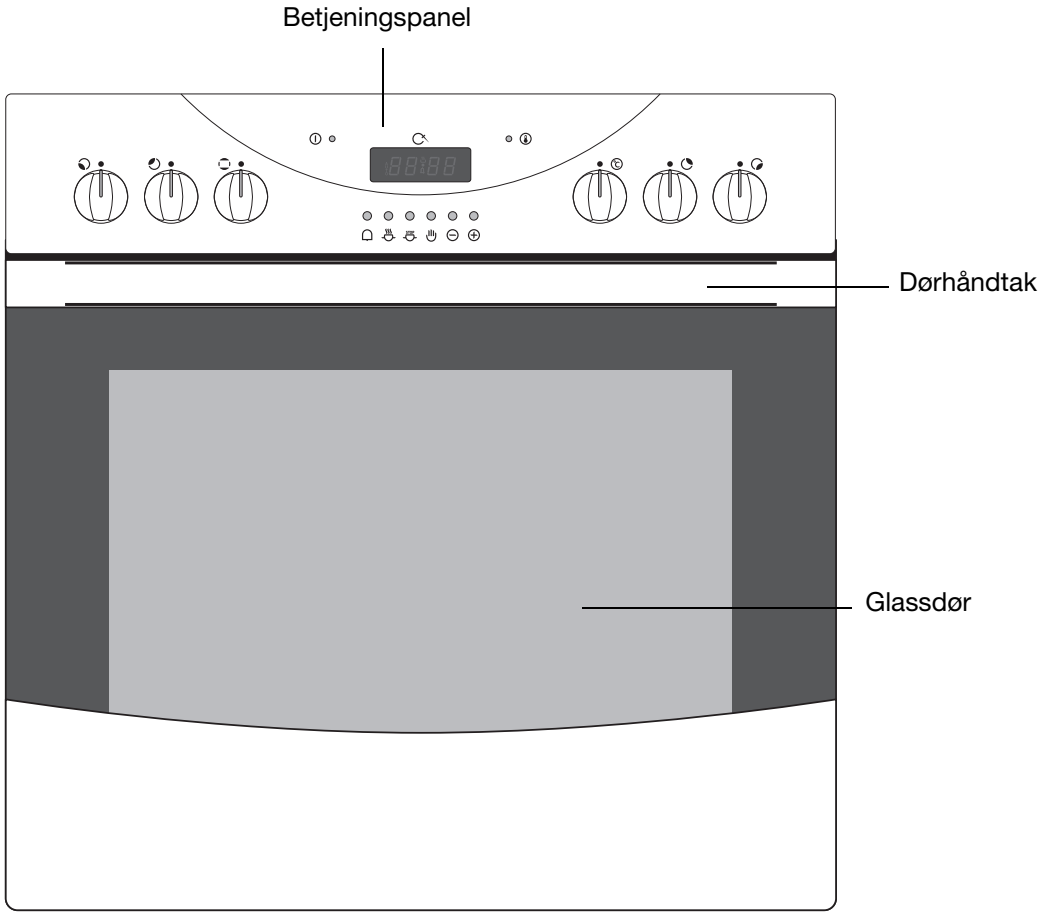
⚠ **Advarsel:** For å sikre at det utrangerte apparatet ikke kan utgjøre noen risiko, må det gjøres ubrukbart innen det kasseres.
Apparatet må skilles fra strømtilførselen og nettilkoplingskabelen skal fjernes fra apparatet.

Av miljømessige hensyn må alle kasserte apparater leveres inn og behandles på en faglig forsvarlig måte.

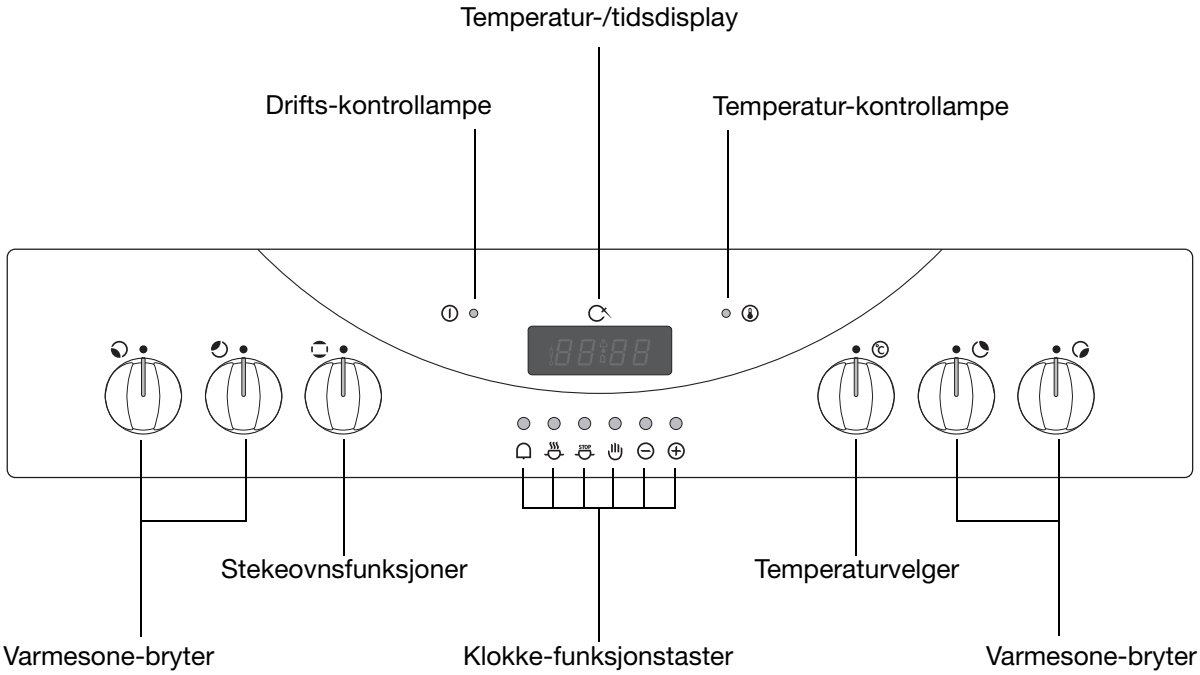
- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjon om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.

Beskrivelse av apparatet

Totalbilde

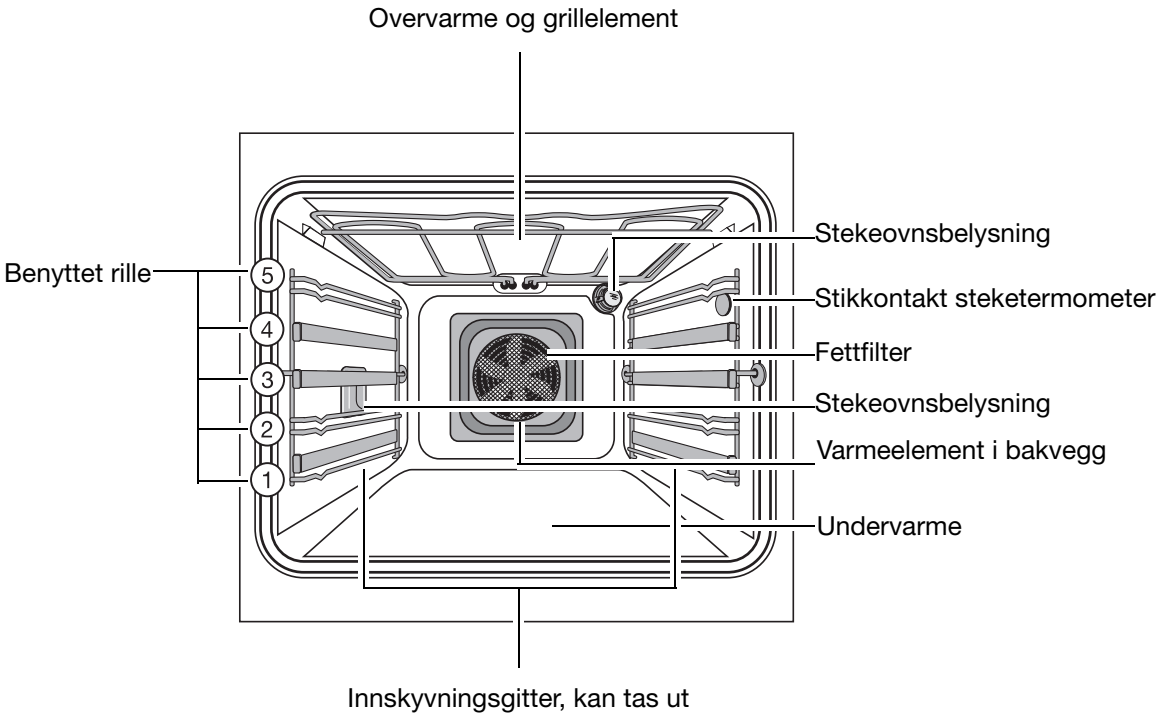


Betjeningspanel



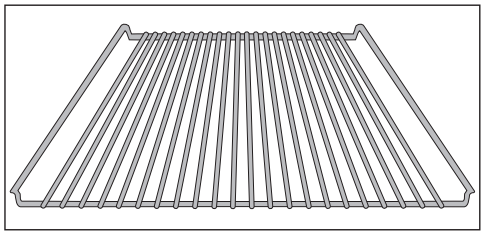
Utstyr stekeovn

Alle vegger i stekeovnen, unntatt stekeovnsbunnen, er belagt med en spesiell emalje (katalyse-belegg).

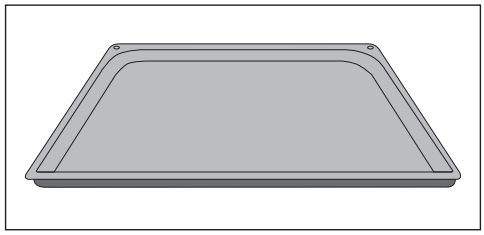


Tilbehør stekeovn

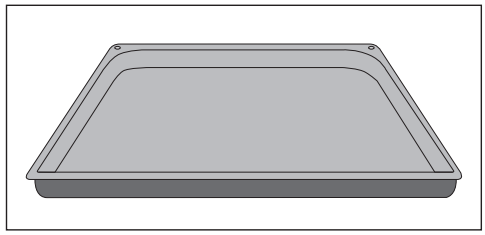
Rist
For kokekar, kakeformer, steker og grillstykker.



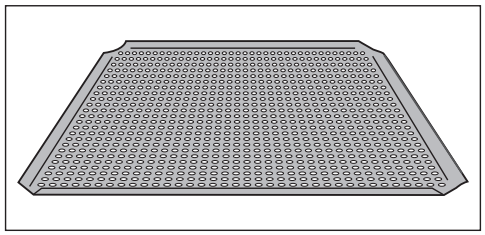
Stekebrett
For kaker og småkaker.



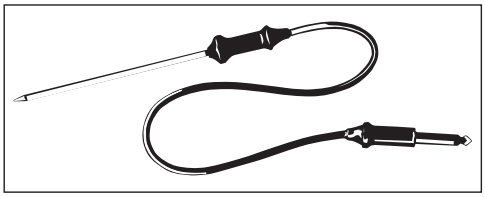
Langpanne
For steker, henholdsvis som samlefat for fett.



Proffbrett



Steketermometer
For nøyaktig bestemmelse av kjøttets steketilstand.

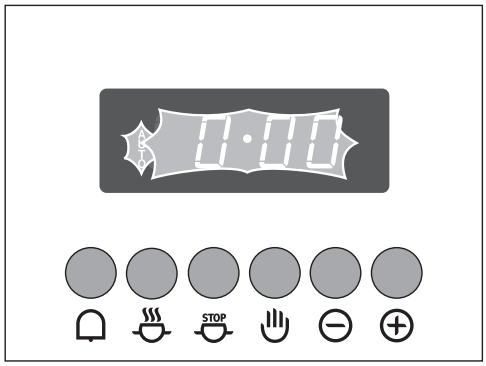


Før første gangs bruk

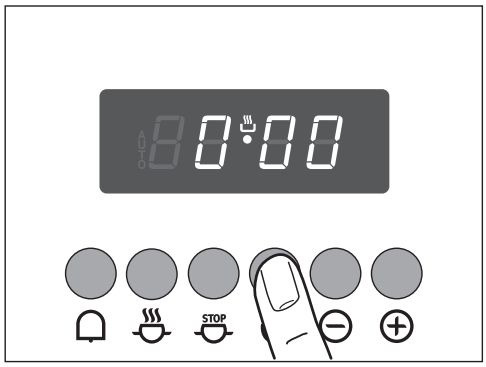
Justere klokken

Stekeovnen fungerer kun med innstilt tid.

Etter at nettstrømmen er koplet til, eller etter et strømbrudd, blinker tidsindikatoren.

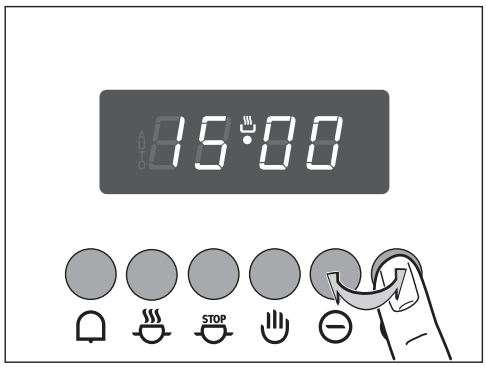


4. Trykk kort på tasten for manuell drift ✋.



5. Innen 5 sekunder må du nå bruke tasten ⊕ eller ⊖ til å stille inn det aktuelle klokkeslettet.

Apparatet er driftsklart.



Første rengjøring

Innen stekeovnen tas i bruk for første gang, bør den rengjøres grundig.

OBS! Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler! Overflaten kan skades.

På metallfronter anvendes kurante pleiemidler.

1. Drei bryteren “Stekeovnsfunksjoner” til posisjonen Lys ⓞ.
2. Ta ut alle tilbehørsdeler og innskyvningsgitre og vask dem med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.
3. Stekeovnens bunn vaskes med varm vaskemiddelløsning og tørkes.
4. Komfyrens front skal kun tørkes med en fuktig klut.

Betjening av kokesonene

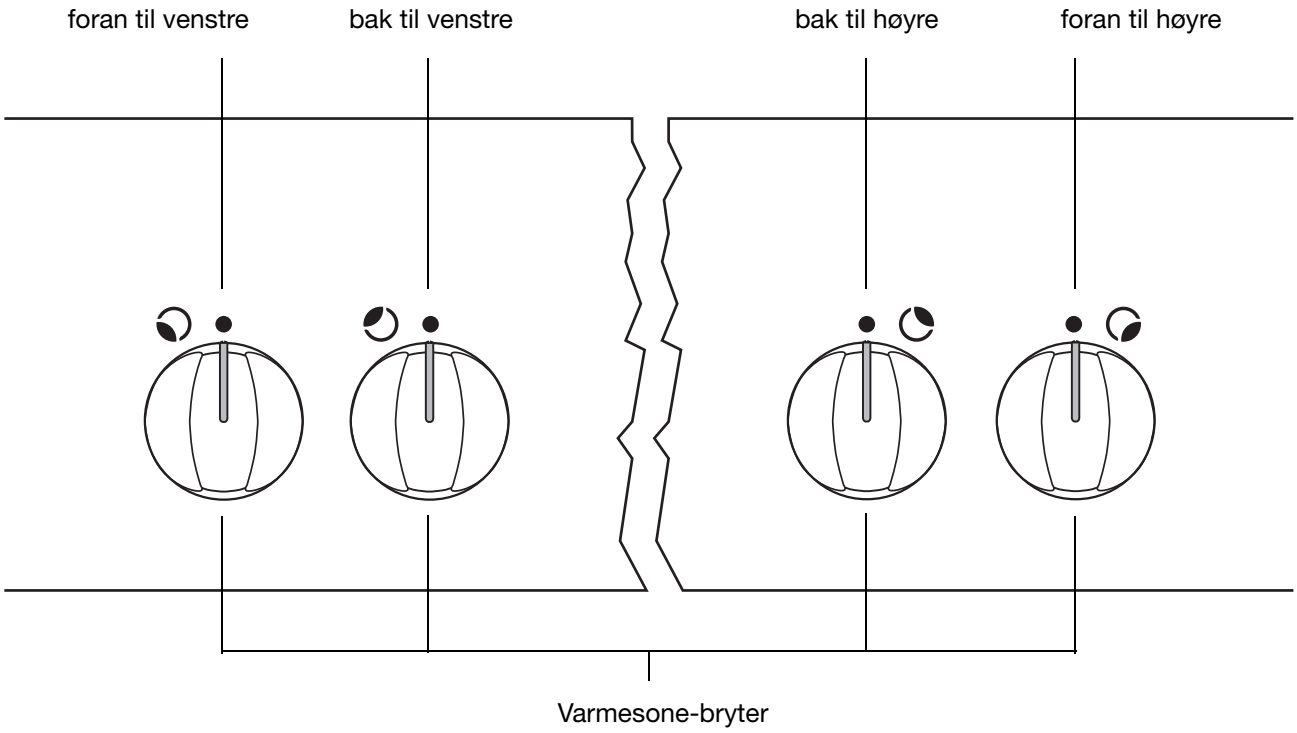
Les også bruksanvisningen for innbyggingstoppen. Den inneholder viktig informasjon om kokekar, betjening, rengjøring og vedlikehold.

Varmetrinn

- Varmetrinnene kan innstilles området 1-9.
- Du kan velge mellomtrinn i området fra 2 til 7.

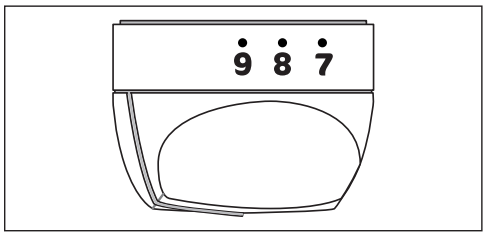
1 = laveste ytelse
9 = høyeste ytelse
⦿ = Tilleggsaktivere tokretset kokesone

Slå av varmesonene 5-10 minutter før tilberedningstiden er slutt slik at restvarmen utnyttes. Slik sparer du energi.

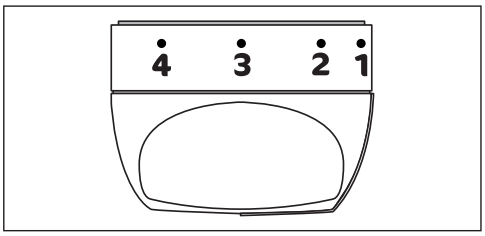


Matlaging med kokesonene

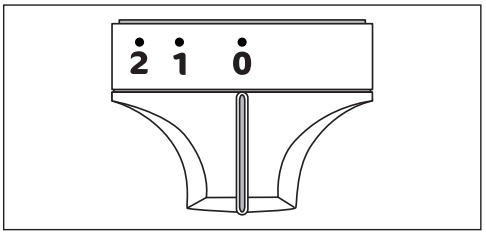
1. For oppkoking/bruning skal det velges et høyt trinn.



2. Så snart det dannes damp eller fettet er varmt, skal kokesonen slås ned til det nødvendige videretilberedningstrinnet.



3. For å avslutte tilberedningen dreies bryteren tilbake til null-posisjon.

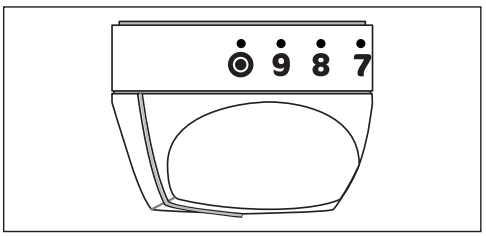


Slå på dobbel kokesone

⚠ Bryteren for dobbel kokesone koples inn mot høyre og må ikke dreies utover anslaget!

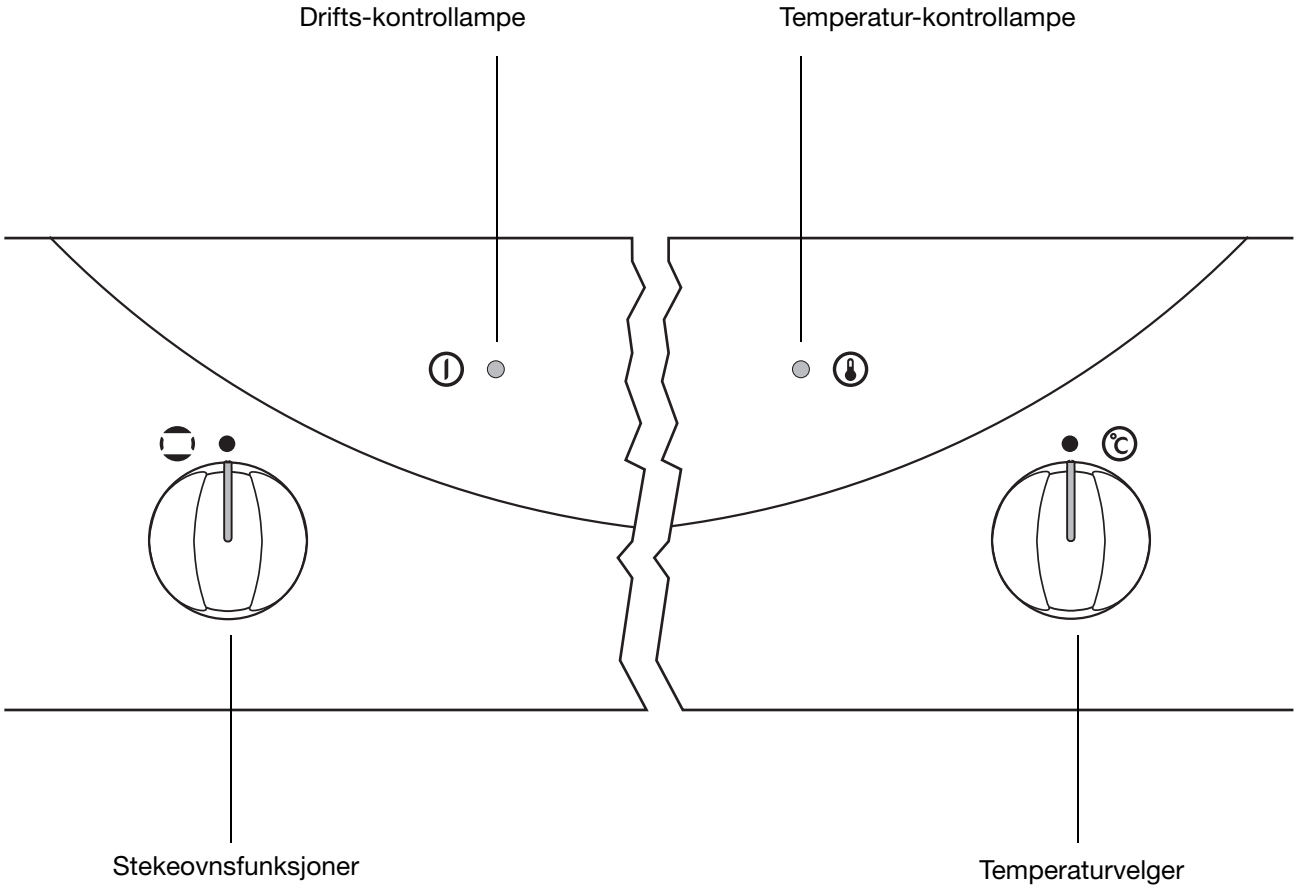
1. Bryter for dobbel kokesone dreies mot høyre. Det dreies videre via posisjon 9 og utover en lett motstand til symbolet ⊙, til det føles et tydelig anslag.
2. Deretter dreies tilbake til ønsket koketrinn.
3. Drei tilbake til av-stilling for å avslutte kokingen/stekingen.

ⓘ Ved ny innkopling av dobbel kokesone må den større kokekretsen koples inn igjen.



Betjening av stekeovnen

Inn- og utkopling av stekeovnen



1. Drei bryteren Stekeovnsfunksjoner til ønsket funksjon.
2. Drei bryteren Temperaturvalg til ønsket temperatur. Den røde driftskontrollampen lyser så lenge stekeovnen er i drift.
   Den røde temperaturkontrollampen lyser så lenge stekeovnen er varm.
3. For å slå av stekeovnen dreies bryterne Stekeovnsfunksjoner og Temperaturvalg til null-posisjon.

Kjølevifte
Straks stekeovnen settes i drift slår viften seg automatisk på for å holde apparatets overflate kald. Etter at stekeovnen er slått av, fortsetter viften å gå for å kjøle ned apparatet. Deretter slår den seg selv av.

Stekeovnfunksjoner

For stekeovnen står følgende funksjoner til disposisjon:

Stekeovnsbelysning

Med denne funksjonen kan stekeovnens indre **opplyses**, f.eks. for rengjøring.

Ingen varmeelementer er i drift.

Varmluft

Til **steking og baking** på **opptil tre riller** samtidig.
Stekeovnstemperaturen stilles inn 20-40 °C lavere enn ved over-/undervarme.
Varmeelementet på bakveggen er i drift og i tillegg er viften slått på.

u Pizzasteking

Til steking av pizza, fruktkaker, paier og liknende.

Varmeelementet på bakveggen og undervarmen er i drift, dessuten er viften slått på.

Turbogrill

Til **steking** av større stykker kjøtt eller fugl på én rille.
Funksjonen egner seg også til **gratinering**.

Grillelementet og viften er i drift.

Infrarød grill

Til **grilling** av flate matvarer som plasseres **midt på risten**, f.eks. biff, schnitzel, fisk eller **til toast**.

Grillelementet er i drift.

Infrarød grilling

Til **grilling** av flate matvarer **i større mengder**, f.eks. biff, schnitzel, fisk eller **toast**.

Overvarmen og grillelementet er i drift.

Overvarme

Til **gratinering** av **bakervarer** og **gratenger**.

Varmeelementet for overvarme er i drift.

Undervarme

Til **ettersteking** av kaker med **sprø bunn**.

Varmeelementet for undervarme er i drift.

Over-/undervarme

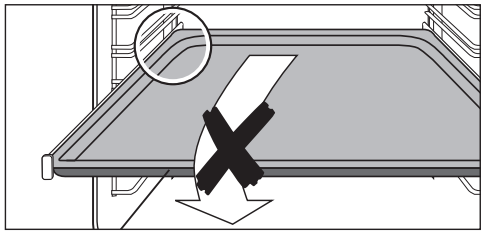
Til **baking og steking på én rille**.

Varmeelementene for over- og undervarme er i drift.

Bruke rist, stekeplate og universalplate

Bruke stekeplate og universalplate:

Platene er utstyrt med en liten forhøyning på venstre og høyre side. Disse forhøyningene forhindrer at platene velter og må alltid peke bakover.

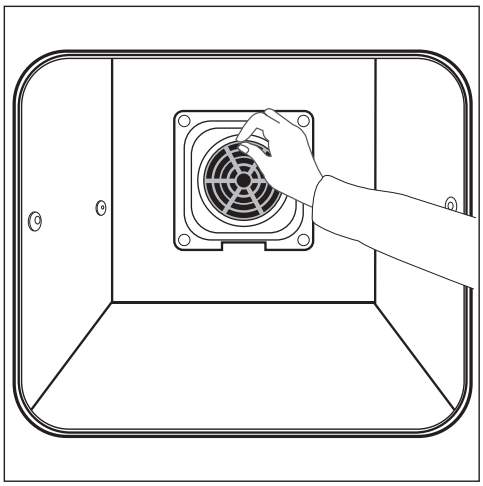


Bruke risten:
Skyv risten inn på ønsket rillenivå.

Det er lettere å legge innskyvingsplatene inn på skinner som er dratt ut i forskjellige lengder hvis platen legges på skinnene, og skyves dem helt inn og så senkes.

Sette inn/ta ut fettfilter

Fettfilteret beskytter varmeelementet på bakveggen mot fettsprut under steking.



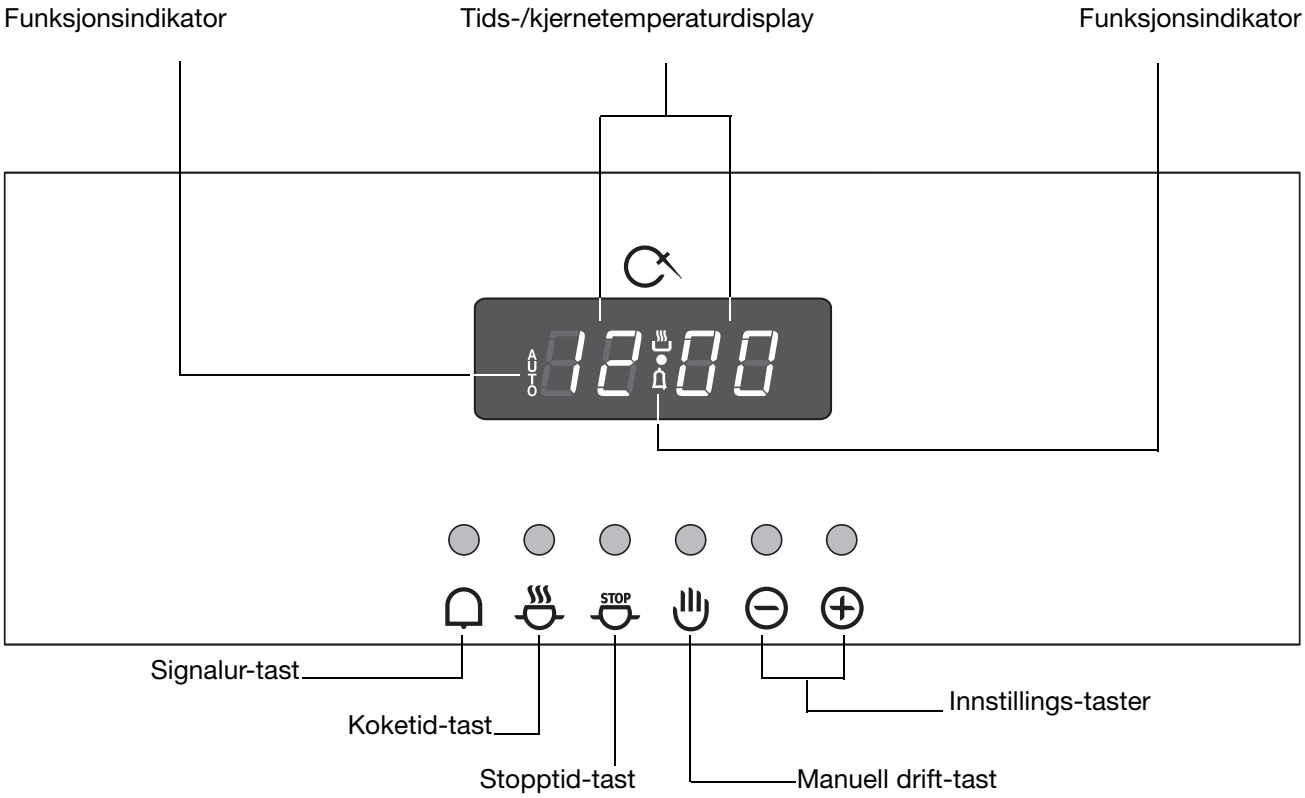
Sette inn fettfilter

Grip tak i håndtaket på fettfilteret og før det ovenfra og ned på de to holderne i åpningen (vifteråpning) på stekeovnens bakvegg.

Ta ut fettfilter

Grip tak i håndtaket på fettfilteret, løft og hekt det av.

Klokkefunksjoner



Signalur

For innstilling av en kort tidsperiode. Ved utgått tid høres et lydsignal.
Denne funksjonen har ingen innvirkning på driften av stekeovnen.

Koketid

For innstilling av hvor lenge stekeovnen skal være i drift.

Stopptid

For innstilling av når stekeovnen skal slå seg av igjen.

Manuell drift

Ved å trykke tasten skifter stekeovnen fra automatisk til manuell drift.

Steketermometer

For å slå av stekeovnen når kjøttet har oppnådd en forhåndsinnstilt kjernetemperatur.

Funksjonsindikatorer:

AUTO

"AUTO" lyser ved innstilling av automatiske programmer, og blinker når programmet er ferdig.

Drift

Apparatet er i drift eller er driftsklart.

Klokke

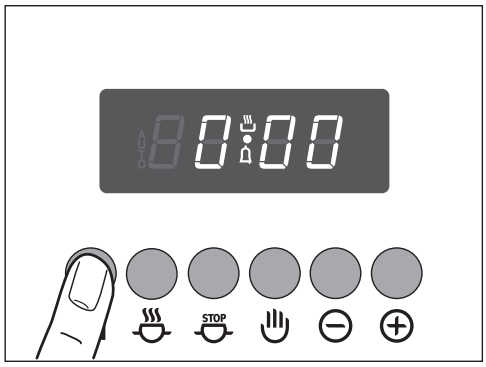
Klokken lyser når signaluret er innstilt.

Generell informasjon

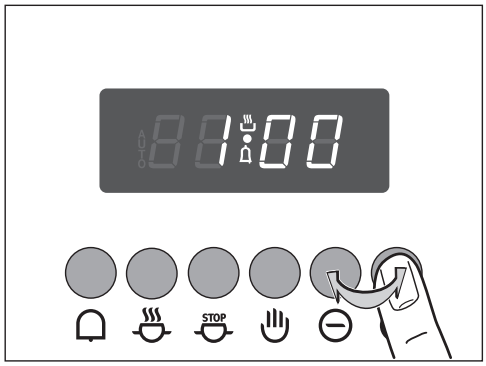
- Innen 5 sekunder etter innstilling av en klokkefunksjon kan ønsket tid justeres eller endres ved hjelp av tastene ⊕ eller ⊖.
- Etter bruk av funksjonene Koketid / Stopptid, må det skiftes fra automatisk til manuell drift ved å trykke tasten.

Signalur 🔔

1. Trykk tasten Signalur 🔔.



2. Med tasten ⊕ eller ⊖ stiller du inn den ønskede tiden.

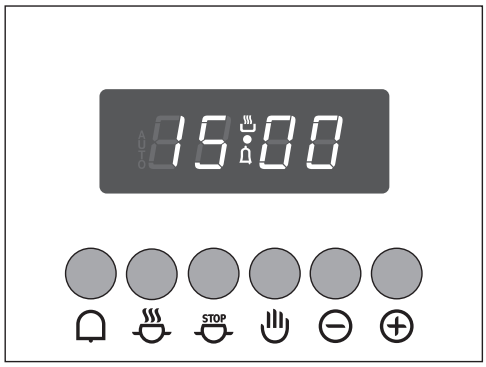


Ved å trykke flere ganger på tasten Signalur 🔔 kan den gjenværende steketiden kalles frem.

Noen sekunder etter innstilling av signaluret, viser tidsindikatoren igjen aktuelt klokkeslett.

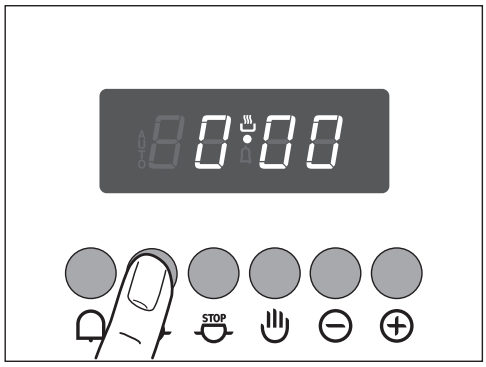
Når signaluret har gått ut, lyder et akustisk signal i cirka 7 minutter.

Slå av signaltonen ved å trykke en vilkårlig tast.

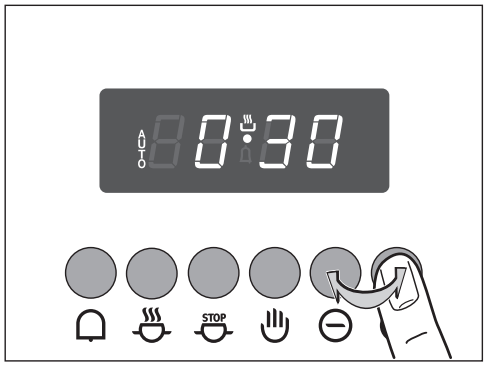


Varighet

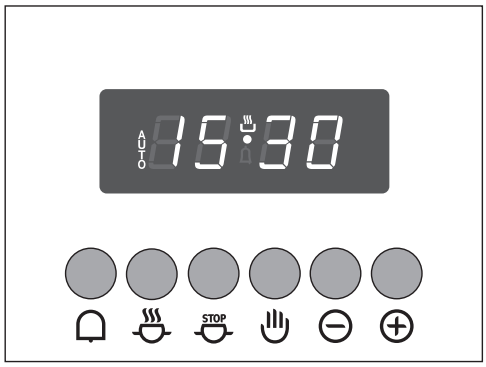
1. Trykk tasten Varighet.



2. Med tasten ⊕ eller ⊖ kan ønsket steketid stilles inn (maks. 10 timer).



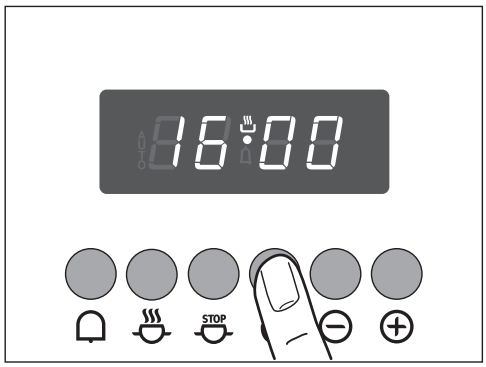
Etter cirka 5 sekunder skifter visningen tilbake til klokkeslett. Symbolet “AUTO“ angir at stekeovnen er slått over på automatisk drift.



Når tiden er gått ut, lyder et signal i 7 minutter, og stekeovnen slår seg av.

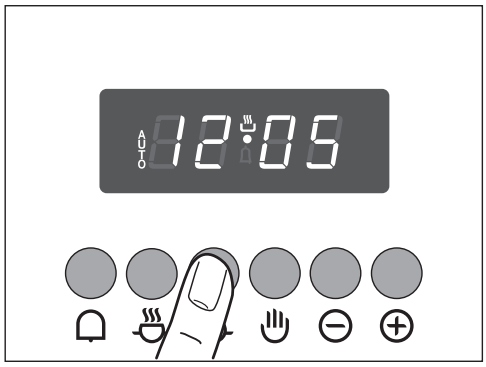
3. Slå av signaltonen og programmet ved å trykke tasten for manuell drift **.**

Drei bryterne for stekeovnsfunksjon og temperatur til AV.

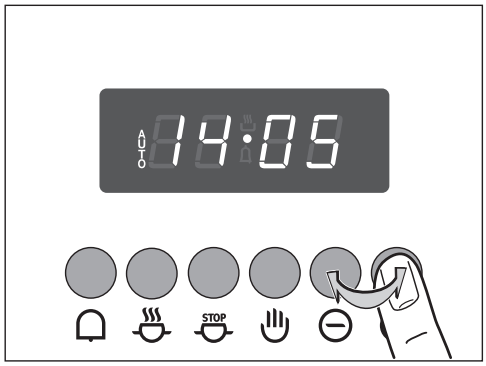


Slutt

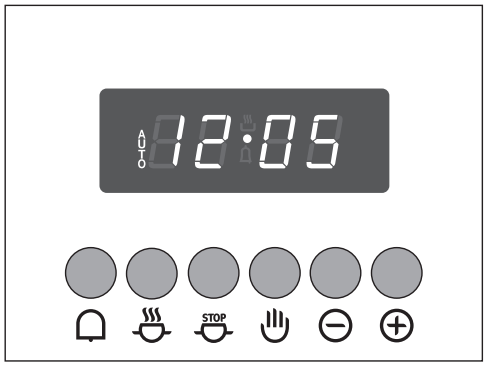
1. Trykk tasten Slutt.



2. Med tasten ⊕ eller ⊖ stiller du inn ønsket utkoplingstid.

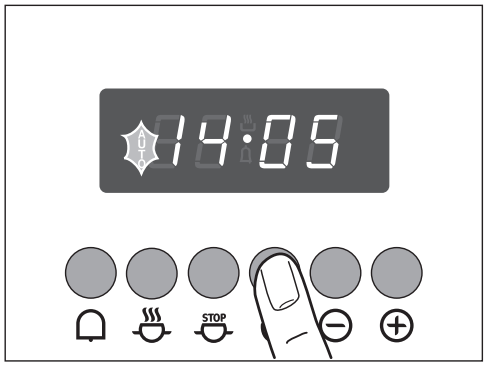


Symbolet “AUTO“ lyser, og displayet vil vise klokkeslettet.
Stekeovnen kopler seg automatisk inn.



Når tiden er gått ut, blinker symbolet “AUTO“, det lyder et signal i 7 minutter og stekeovnen kopler seg ut.

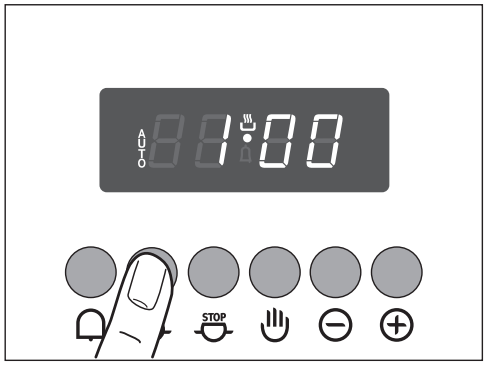
3. Slå av programmet ved å trykke tasten for manuell drift **.**
   Drei bryterne for stekeovnsfunksjon og temperaturvalg til AV.



Varighet og Slutt samtidig

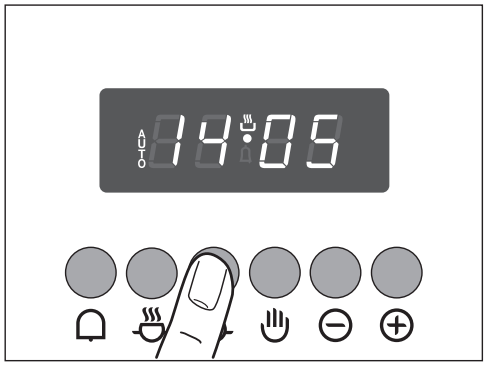
Varighet og Slutt kan brukes samtidig hvis stekeovnen på et **senere tidspunkt** skal koples automatisk inn eller ut.

1. Velg stekeovnsfunksjon og temperatur.
2. Still inn tiden med funksjonen Varighet, alt etter hva den aktuelle retten krever.
   F.eks. 1 time.

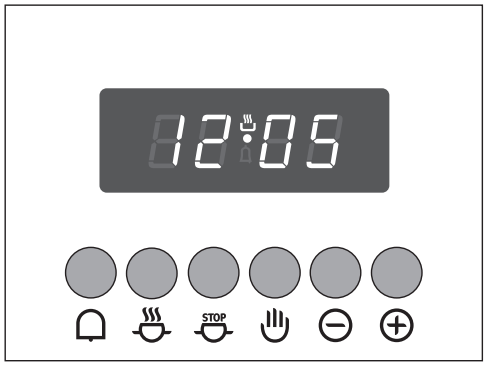


3. Med funksjonen Slutt stiller du inn tidspunktet når retten skal være ferdig.

F.eks: klokken 14:05.



Symbolet “AUTO“ lyser, og displayet vil vise klokkeslettet.
F.eks. klokken 12:05.



Stekeovnen kopler seg automatisk inn på det utregnede tidspunktet.
F.eks. klokken 13:05.

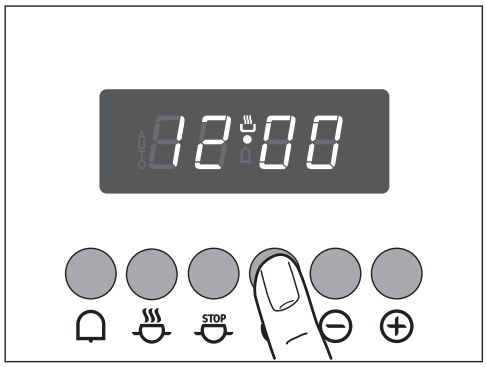
Og den koples ut igjen når den innstilte varigheten er utløpt.
F.eks. klokken 14.05.

4. Slå av programmet ved å trykke tasten for manuell drift **.**
   Drei bryterne for stekeovnsfunksjon og temperaturvalg til AV.

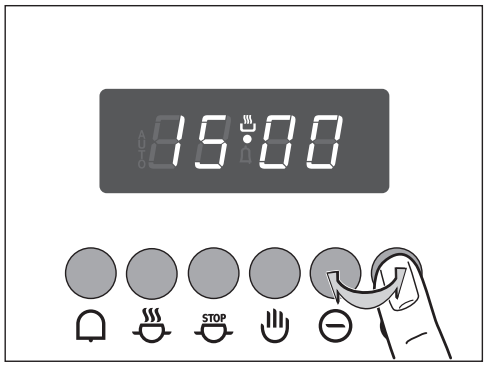
Endre klokkeslett

Klokkeslettet kan kun endres når ingen autofunksjoner er aktive (Varighet eller Slutt).

1. Trykk kort tasten for manuell drift .

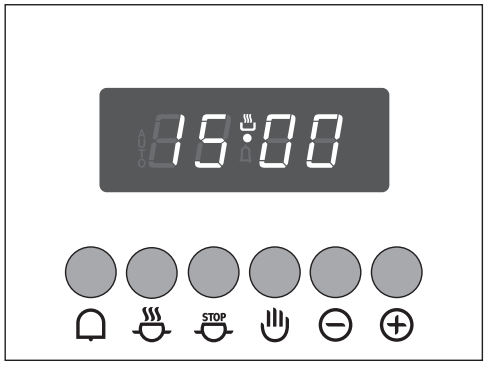


2. Med tasten ⊕ eller ⊖ stiller du inn det aktuelle klokkeslettet.



Etter 5 sekunder viser klokken det innstilte klokkeslettet.

Apparatet er driftsklart.



Steketermometer

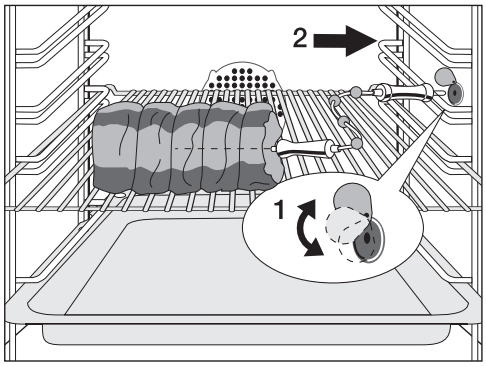
Til utkopling av stekeovnen ved nøyaktig riktig gradantall ved oppnådd innstilt kjernetemperatur.
Det er hensiktsmessig å bruke steketermometer ved bruk av over-/undervarme og varmluft.

Det er to temperaturer man må passe på:

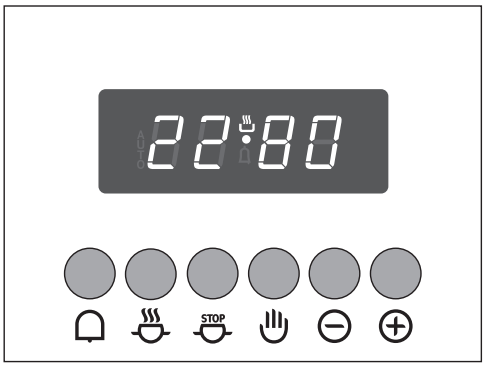
– Stekeovnstemperaturen: se steketabellen!
– Kjernetemperaturen: se tabellen for steketermometer!

⚠ **Forsiktig**: Kun det leverte steketermometeret skal brukes! Hvis det skal erstattes, må det kun brukes originale erstatningsdeler!

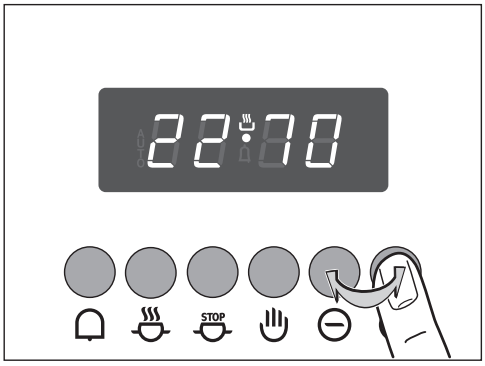
1. Spissen på steketermometeret må settes godt inn slik at spissen sitter i sentrum av kjøttstykket.
2. Sett steketermometerets kontakt godt inn i støpselet i stekeovnens sidevegg.
   Til høyre vises en foreslått temperatur på 80 grader. Til venstre vises den aktuelle kjernetemperaturen, f.eks. 22.



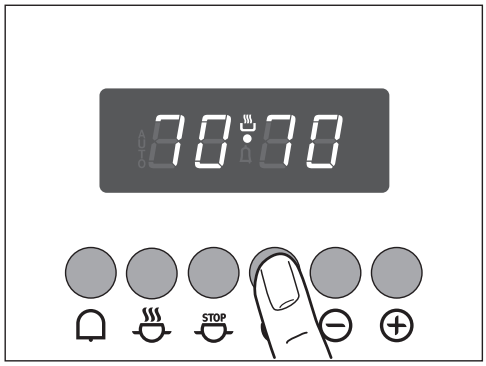
3. Still inn ønsket stekeovnsfunksjon og temperatur.



4. Still inn ønsket kjernetemperatur med tasten ⊕ eller ⊖, f.eks. 70.

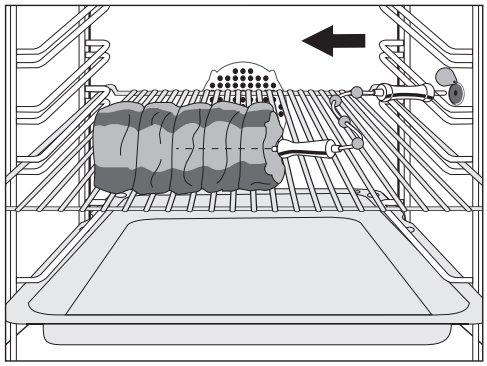


5. Straks aktuell kjernetemperatur når innstilt verdi, lyder et signal og stekeovnen slår seg automatisk av.
   Trykk tasten ✋ for å slå av signalet.



Når den målte kjernetemperaturen i kjøttet synker under den innstilte kjernetemperaturen, slår stekeovnen seg automatisk på igjen for å holde kjøttet varmt.

Advarsel: Steketermometeret er varmt! Når kontakten og spissen skal trekkes ut, foreligger det forbrenningsfare!



6. Trekk steketermometerets
   kontakt ut av støpselet, og ta kjøttet ut av stekeovnen med steketermometeret i.
7. Slå av stekeovnsfunksjonen og temperaturen. Slå eventuelt av apparatet.

Endre kjernetemperatur.

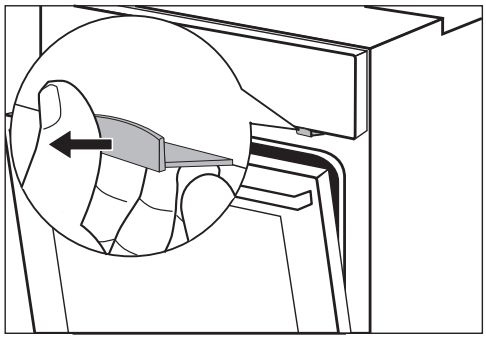
Ved å trykke flere ganger på ⊕ eller ⊖ er det mulig å endre den allerede valgte temperaturen.

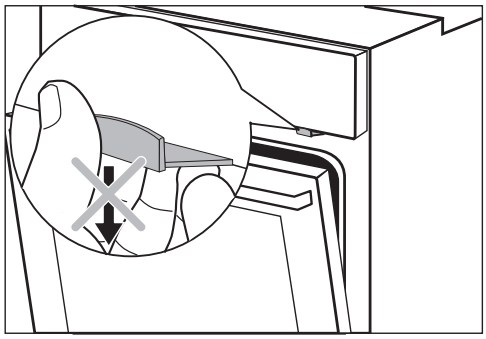
Mekanisk dørsperre

Ved levering av apparatet er dørsperren ikke aktivert.

Aktivere dørsperren

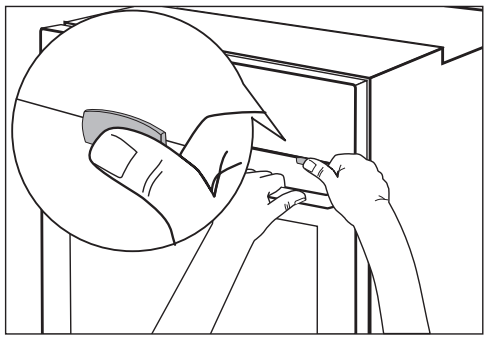
Trekk knappen forover inntil den griper i lås.





Åpne stekeovnsdøren:

1. Trykk døren godt igjen.
2. Trykk knappen og hold den trykt.
3. Åpne døren.



Lukke stekeovnsdøren

Lukk døren uten å trykke på knappen.

Deaktivere dørsperren

Trykk knappen inn mot panelet.

Selv om apparatet slås av, oppheves ikke den mekaniske dørsperren.

Anvendelse, tabeller og tips

Steking

Til baking anvendes stekeovnsfunksjonen Varmluft ⊛ eller Over-/undervarme ⊂⊃.

Ved baking skal fettfilteret tas ut, hvis ikke vil steketiden bli forlenget og overflaten vil bli ujevnt brunet.

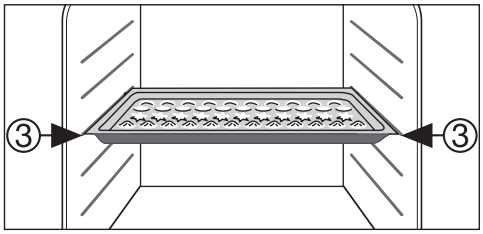
Bakeformer

- For Over-/undervarme ⊂⊃ er former av mørkt metall og belagte former egnet.
- For Varmluft ⊛ er også lyse metall-, glass- og keramikkformer egnet.

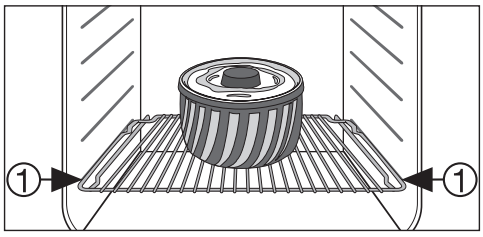
Innsettingsriller

- Over-/undervarme ⊂⊃ er baking mulig på 1 rille.
- Med Varmluft ⊛ kan du steke tørre, flate kaker på opptil 3 stekebrett samtidig.

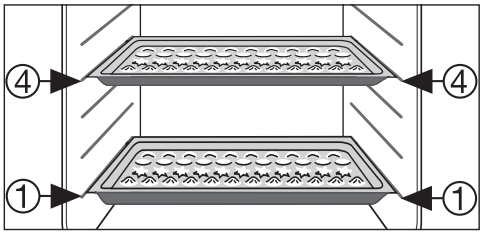
1 stekebrett:
f.eks. innsettingsrille 3



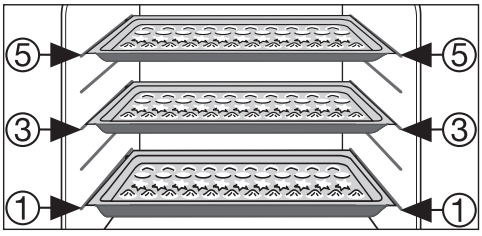
1 bakeform:
f.eks. innsettingsrille 1



2 stekebrett:
Innsettingsrille 1 og 4



3 stekebrett:
Innsettingsrille 1, 3 og 5



Generell informasjon

- Vær oppmerksom på at innsettingsrillene telles nedenfra og oppover.
- Sett inn brettet med skråkanten foran!
- Kaker i form plasseres alltid midt på risten.
- Med Varmluft ⊛ eller Over-/undervarme ⊜ kan du også bake to former på rist ved siden av hverandre samtidig. Baketiden blir kun ubetydelig forlenget.

Ved tilberedning av dypfryste retter kan stekeplatene slå seg under stekingen. Dette kommer av den store temperaturforskjellen mellom den dypfryste maten og stekeovnstemperaturen. Når brettet er avkjølt igjen, går det tilbake til opprinnelig fasong.

Informasjon om baketabellene

I tabellene er det oppført nødvendig temperatur, tilberedningstid og innsettingsriller for et utvalg av retter.

- For temperatur og steketid er det oppgitt retningsgivende verdier, da disse er avhengige av deigens sammensetning, mengde og bakeform.
- Vi anbefaler å innstille den lavere temperaturverdien første gang og så velge en høyere temperatur hvis dette skulle være nødvendig, f.eks. hvis det ønskes en sterkere brunfarge eller hvis steketiden er for lang.
- Hvis en oppskrift ikke inneholder konkrete angivelser, kan du ta utgangspunkt i tilsvarende bakverk.
- Ved baking av kaker på brett eller i former i flere høyder, kan steketiden bli 10-15 minutter lenger.
- Fuktige bakverk (f.eks. pizza, fruktkake osv.) må tilberedes i én høyde.
- Høydeforskjell på bakverk kan i begynnelsen av bakeprosessen føre til forskjellig grad av bruning. I slike tilfeller skal **temperaturinnstillingen ikke endres**. Forskjeller i bruningsgrad jevner seg ut i løpet av bakeprosessen.

Ved lengre baketider kan stekeovnen slås av ca.10 minutter før steketiden er slutt slik at ettervarmen utnyttes.
Hvis annet ikke er angitt, gjelder tabellene for innsetting i kald stekeovn.

Steketabell

Angitte steketider er veiledende verdier
Anbefalte stekemetoder, innsettingshøyder og temperaturer er **med fet trykk**.

	Varmluft		Over-/undervarme		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Røre					
Rodon- eller formkake	150-170	1	**160-180**	**1**	50-70
Königs/sandkaker (Kakeform)	140-160	1	**150-170**	**1**	70-80
Fruktkakebunn	150-170	3	**170-190**	**2**	20-25
Epleterte meget fin	150-170	1	**170-190***	**1**	45-60
Lynkake	150-170	3	180-190	3	20-30
Mørdeig					
Dekket fruktkake	150-170	1	170-190	1	50-60
Butterdeig					
Fransk epleterte	150-170*	1	**190-200***	**1**	40-50
Sukkerbrøddeig					
Sukkerbrødbløtkake	150-170,	1	**160-180**	**2**	25-40
Fruktkakebunn	150-160*	3	**170-180***	**3**	25-30
Kjeksrullekake	150-170*	3	**180-200***	**3**	10-15
Gjærdeig					
Rodon-/formkake	**150-170**	**1**	160-180	1	45-60
Gjærdeigsflette/-krans, kake	150-170	3	**170-190**	**3**	30-40
Smør-/sukkerkake, mandelsplitterkake	160-180	3	**190-200***	**3**	25-30
Kake dekket med smuler av mel, sukker og smør	**150-170**	**3**	180-190	3	20-40
Eplekake dekket med smuler av mel, sukker og smør	150-170	3	**170-190**	**3**	35-50
Tysk julekringle (500 g mel)	**150-170***	**3**	160-180*	3	40-70
Pizza (rundt stekebrett)	230-250*	1	250-270*	1	10-25
Småkaker					
Pikekyss	80-90*	3	80-90	3	150-180
Makroner	**100-120**	**3**		3	20-30
Sprutbakkels	140-160	4+1 5+3+1	150-170	3	15-30
Nøttesnitter	---	---	160-180	2	25-35
Butterdeigbakst	160-180*	3	**180-200***	**3**	20-30
Skillingsboller	160-180*	3	**170-190***	**3**	20-40

	Varmluft		Over-/undervarme		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Vannbakkelsdeig					
Vannbakkels	160-180	4+2	**190-210***	**3**	25-40
Revede deiger					
Sveitsisk eplekake	---	---	210-230*	1	35-50
Sveitsisk ostekake	---	---	210-230*	1	40-50
Spinat-/grønnsakskake, quiche lorraine	---	---	190-210*	1	40-60
Brød og rundstykker					
Hedebrød	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Hvitt brød	**170-190***	**2**	180-200*	1	40-50
Flatt, rundt brød, Pitta	---	---	230-250*	2	15-25
Pastagrateng	180-200	1			
Potetgrateng	180-200	2			
Steke i gratengform					
Toast “Hawaii”	200-220	3	240-260	3	14-16

* Forvarm stekeovnen

Dypfryste retter

	Varmluft + over-/undervarme		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Pizza (dypfryst)	etter angivelser fra produsenten på emballasjen	**Legg på grillrist,** skyv stekebrett under (innsettingshøyde etter angivelse fra produsenten på emballasjen	etter angivelse fra produsenten på emballasjen

Ta også hensyn til produsentenes angivelser for alle andre frysevareprodukter.

Pizzatrinn

Angitte steketider er veiledende verdier.

	Pizzatrinn		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Mørdeig			
Dekket fruktkake	150-160	2	45-60
Ripskake, bunn forstekes	160-170	2	15
Ripskake stekes ferdig	150-160	2	30
Butterdeig			
Fransk epleterte	160-170*	2	40-45
Gjærdeig			
Pizza	220*	1	15-20
Småkaker			
Nøttesnitter	160-170	1	25
Revede deiger			
Spinatkake	190-200	2	30-35
Brød og rundstykker			
Flatt rundt brød	200-220*	2	21
Suffléer og gratenger			
Stekte savoykålblader	180-200	1	30
Makkaroni-purregrønnsaksrett	180-200	1	37

* Forvarm stekeovnen

Dypfryste retter	**Pizzatrinn**		
Type bakverk	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**	**Baketid i minutter**
Pizza dypfryst	etter angivelser fra produsenten på emballasjen	**Legg på grillrist,** skyv stekebrett under (innsettingshøyde etter angivelse fra produsenten på emballasjen	etter angivelser fra produsenten på emballasje

Ta også hensyn til produsentenes angivelser for alle andre frysevareprodukter.

Steking

Til steking anvendes stekeovnsfunksjonen Varmluft ⊛.

Stekeutstyr

- Alle varmebestandige kar er egnet for steking (følg produsentens anvisninger for bruk).
- Kontroller at kar med kunststoffhåndtak har varmebestandige håndtak (følg produsentens anvisninger for bruk).
- Større steker kan stekes **direkte på langpannen eller på risten med langpannen plassert under** (f.eks. kalkun, gås, 3-4 kyllinger, 3-4 skanker).
- Vi anbefaler å steke alle magre kjøttyper **i stekegryte med lokk** (f.eks. kalve-, sur -, oksegrytestek, dypfryst kjøtt). På denne måten blir kjøttet saftigere.
- Alle kjøttyper som skal få skorpe kan stekes i **stekegryte uten lokk** (f.eks. svinestek, forloren hare, lammestek, fårestek, and, 1-2 skanker, 1-2 kyllinger, mindre fjærkre, roastbeef, filet, vilt).

Steking i stekegryte gjør at stekeovnen blir mindre tilsmusset!

Informasjon om steketabellen

I tabellen finner du anvisninger om egnet stekeovnsfunksjon, temperaturinnstilling, tilberedningstid og innsettingsrille for forskjellige typer kjøtt. Anvisningene er kun retningsgivende.

- For steking av kjøtt og fisk i stekeovnen, anbefaler vi å steke stykker på **minst 1 kg.**
- For å hindre at kjøttsjy eller fett som kommer ut av kjøttet brenner seg fast, anbefaler vi å helle litt væske i stekekaret.
- Vend steken etter behov (etter ca. 1/2- 2/3 av tilberedningstiden).

Hell stekesjy over større steker eller fugl flere ganger i løpet av tilberedningstiden. Med det oppnår du et bedre stekeresultat.

Slå av stekeovnen ca. 10 minutter før steketiden er slutt slik at ettervarmen utnyttes.

Steketabell

Stekebrettet eller langpannen skyves inn i 1. innsettingsrille.

	Varmluft			
Matvare	**Temperatur i °C**	**Benyttet rille**		**Steketid i minutter**
		1 rille	**2 riller**	
Svin				
1 kg svinestek (Svinekam-/skinkestykke, rullestek), pr. cm høyde	150-160	2	---	14-20
Røkt svinekam, pr. cm høyde	150-160	2	---	10-15
Forloren hare	160-170	2	---	60-70
Okse				
Oksekjøtt, pr. cm høyde	150-160	2	---	18-20
Oksefilet, pr. cm høyde	190-200*	2	---	6-8
Roastbiff, pr. cm høyde	190-200*	2	---	8-10
Kalv				
Kalvestek, pr. cm høyde	170-180	2	---	14-17
Lam				
Lammelår (1800 g)	170-180	2	---	90
Fugl				
1 kg kalkunrullestek, pr. cm høyde	150-160	2	---	11-15
Kjøttstykker med kort steketid på stekebrettet				
Pølser “cordon bleu”	220-230*	3	4+1	5-8
Stekepølser	220-230*	3	4+1	12-15
Schnitzel eller kotelettstykke, panert	240-250*	3	4+1	13-15
Frikadeller	210-220*	3	4+1	15-20
Fisk				
Ørreter à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 ørretfileter (Vekt à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Gjørsfileter, panert Totalvekt ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Fugl				
Kylling	150-160	2	---	55-60
And (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

* Forvarm stekeovnen

Tabell for steketermometer

Matrett	Kjøttets kjernetemperatur
Oksekjøtt	
Grytestek (surstek)	90 - 95 °C
Roastbeef eller indrefilet rødt innvendig (medium/rå) rosa innvendig (medium) gjennomstekt	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Svinekjøtt	
Svinebog, skinkestek, nakke	80 - 82 °C
Kotelettstykke, røkt svinekam	75 - 80 °C
Forloren hare	75 - 80 °C
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75 - 80 °C
Kalveskanker	85 - 90 °C
Får / lam	
Fårelår	80 - 85 °C
Fåresadel	80 - 85 °C
Lammelår, lammestek	75 - 80 °C
Vilt	
Hare	70 - 75 °C
Haresadel, -lår	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Rensdyrsadel, hjortesadel	70 - 75 °C
Rensdyrlår, hjortesadel	70 - 75 °C

Grilling

Til grilling anvendes stekeovnsfunksjonen Infrarød grill ⍤ eller Infrarød grilling ⍤ med temperaturinnstilling.

OBS! Stekeovnsdøren skal alltid være lukket ved grilling.

Ved bruk av grillfunksjoner **forvarmes alltid stekeovnen tom i 5 minutter!**

Grillutstyr

- Ved grilling skal både risten og universalbrettet brukes.

Rillehøyder

- Ved grilling av flate retter anvendes for det meste **4. innsettingsrille nedenfra**.

Informasjon om grilltabellen

Grilltidene er retningsgivende og avhenger av kjøttets eller fiskens type og kvalitet.

- Grilling er spesielt velegnet for flate kjøtt- og fiskestykker.
- Grillstykkene vendes etter ca. halvgått grilltid.

Infrarødgrilling

Grillmat	Funksjon	Temperatur i °C	Universal-panne	Rist	Grilltid i minutter	
			Benyttet rille		1. Side	2. Side
4-8 svinekoteletter	Infrarød Grill	275	1	4	15	10
2-4 svinekoteletter	Infrarødgrill	275	1	4	12	12
Marinert svinekjøtt	Infrarød Grilling	275	1	4	12	12
Biff, blodig	Infrarødgrill	275	1	4	5-7	4-6
4 biffer, middels	Infrarød Grilling	275	1	4	6-8	5-7
2 halve kyllinger	Infrarødgrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halve kyllinger	Infrarød Grilling	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kyllinglår	Infrarød Grilling	250	1	4	20	10
4-6 kyllinglår	Infrarød Grilling	250	1	4	20	15
Grillpølser, opptil 6 stykker	Infrarødgrill	275	1	4	5-10	5
Grillpølser, mer enn 6 stykker	Infrarød Grilling	275	1	4	5-10	5
Stekepølser på trespidd, opptil 4 stykker	Infrarødgrill	275	1	4	10	9
Stekepølser på trespidd, opptil 6 stykker	Infrarød Grilling	275	1	4	10	9
hel fisk	Infrarød Grilling	250	1	3	10	---
Ristet brød (uten pålegg)	Infrarød Grilling	275	1	4	1-2	1-2
4-8 svinekoteletter	Infrarød Grill	275	1	4	15	10
2-4 svinekoteletter	Infrarødgrill	275	1	4	12	12

Turbogrilling

Stekeovnsfunksjon: Turbo romgrill

Matrett	Temperatur i °C	Universal-panne	Rist	Grilltid i minutter	snu etter ... minutter
		Benyttet rille			
Kylling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Fylt svinerulle-stek (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Pastagrateng	180	---	2	30	---
Gratinerte poteter	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratinert	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandaise saus	200	---	3	15	---

Sterilisering

Til sterilisering anvendes stekeovnsfunksjonen Undervarme.

Hermetiseringsutstyr

- Anvend kun kurante norgesglass i samme størrelse ved sterilisering.

Glass med skrulokk eller bajonettlåsing og metallbokser er ikke egnet.

Innsettingsriller

- Bruk **1. innsettingsrille nedenfra** ved sterilisering.

Informasjon om sterilisering

- Anvend langpannen ved sterilisering. Det har plass til opptil seks 1 liters norgesglass.
- Alle norgesglassene skal være fylt opp like mye og lukket igjen.
- Plasser norgesglassene på universalbrettet slik at de ikke berører hverandre.
- Hell ca. 1/2 liter vann i universalbrettet slik at det utvikles tilstrekkelig fuktighet i stekeovnen.
- Så snart væsken i de første glassene begynner å perle (etter ca. 35-60 minutter for 1-liters glass), må stekeovnen slås av eller temperaturen må settes ned på 100 °C (se tabellen).

Steriliseringstabell

De angitte steketidene og temperaturene er veiledende

Til hermetisering	Temperatur i °C	Hermetisere til det dannes perler min.	Kok videre ved 100°C min.	La stå i utkoplet stekeovn
Bær				
Jordbær, blåbær, bringebær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	-	-
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15	-
Steinfrukt				
Pærer, plommer	160-170	35-45	10-15	-
Grønnsaker				
Gulrøtter	160-170	50-60	5-10	60
Sopp	160-170	40-60	10-15	60
Agurker	160-170	50-60	-	-
Pikkels	160-170	50-60	15	-
Kålrabi, erter, asparges	160-170	50-60	15-20	-
Bønner	160-170	50-60	-	-
Plommemos	160-170 50	45 -	 6-8 tim.	- -

Tørke med varmluft

Benytt rister belagt med matpapir eller bakepapir.
Du oppnår et bedre resultat når du slår av stekeovnen etter halv tørketid.
Åpne den og la avkjøles, helst over natten. Tørk deretter ferdig.

	Temperatur i °C	Tid i timer (veiledende verdi)
Grønnsaker		
Bønner	60-**70**	6-8
Paprika (strimler)	60-**70**	5-6
Suppegrønnsaker	60-**70**	5-6
Sopp	50-**60**	6-8
Krydderurter	40-50	2-3
Frukt		
Plommer	60-**70**	8-10
Aprikoser	60-**70**	8-10
Epleskiver	60-**70**	6-8
Pærer	60-**70**	6-9

Rengjøring og pleie

Advarsel: Av sikkerhetsmessige årsaker er rengjøring av apparatet med dampstråle- eller høytrykksvasker **ikke tillatt**!

Apparatet utvendig

- Vask fronten på apparatet med en myk klut og varm vaskemiddeloppløsning.
- Anvend ingen skuremidler, aggressive rengjøringsmidler eller skurende hjelpemidler.
- På metallfronter anvendes egnede pleiemidler.

Stekeovnens indre

Stekeovnsbelysning

For å lette rengjøringen kan stekeovnslampen slåes på.

Rengjøring

Veggene med katalytisk belegg er selvrengjørende. De absorberer fettsprut mens stekeovnen er i drift.
For å støtte denne selvrengjøringsprosessen anbefaler vi å varme opp stekeovnen med regelmessige mellomrom når den er tom.

1. Ta alle innskyvningsdeler ut av stekeovnen.
2. Stekeovnsbunnen vaskes av med varm vaskemiddeloppløsning og tørkes.
3. Innstill stekeovnstemperaturen til 250 °C.
4. Slå av stekeovnen etter en time.
5. Tørk bort eventuelle rester med en fuktig **myk** svamp.

OBS! Ikke bruk stekeovnsspray eller skurende rengjøringsmidler. Ikke bruk sepe eller andre rengjøringsmidler! Katalysebelegget kan derved skades.

Ved lengre bruk kan katalysebelegget bli noe misfarget. Dette har ingen innvirkning på de katalytiske egenskaper.

Tilbehør

Skyll og tørk grundig alle innskyvningsdeler (rist, stekebrett, ovnsstiger osv.) etter hver bruk. Legg delene i bløt, slik at de er lettere å rengjøre.

Fettfilter

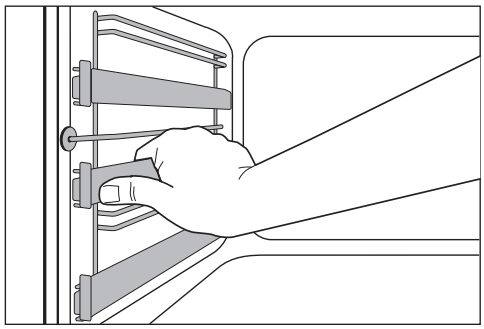
1. Rengjør fettfilteret i varm vaskemiddeloppløsning eller i oppvaskmaskinen.
2. Ved sterkt fastbrent smuss kokes filteret i litt vann tilsatt 2-3 spiseskjeer rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin.

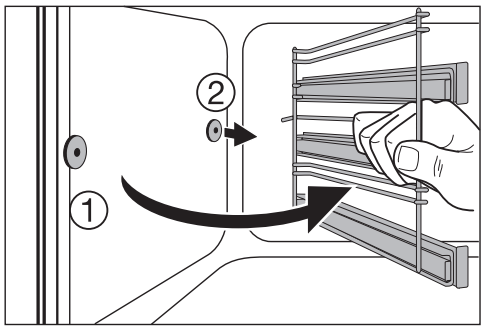
Ovnsstiger

For å rengjøre sideveggene kan ovnsstigene på venstre og høyre side i stekeovnen tas ut.

Ta ut ovnsstigen

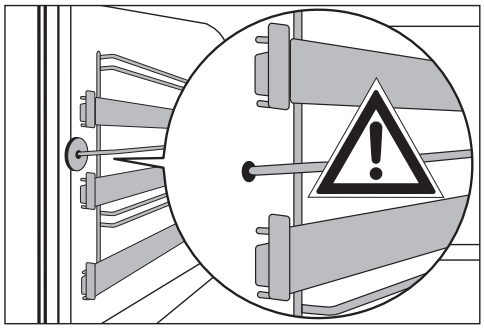
Trekk først stigen ut av stekeovnsveggen i fremkant (1) og sving det deretter bakover (2).





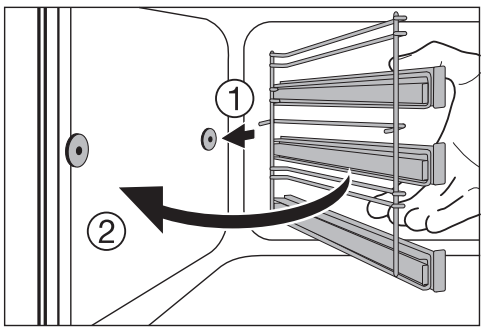
Sette inn ovnsstigen

Viktig! De avrundete endene på styrestengene må vende forover!



Ved montering henges stigen først på i bakkant (1) og deretter stikkes det inn og trykkes på plass i forkant (2).

Advarsel! Ovnsstigen må aldri settes inn med fett.



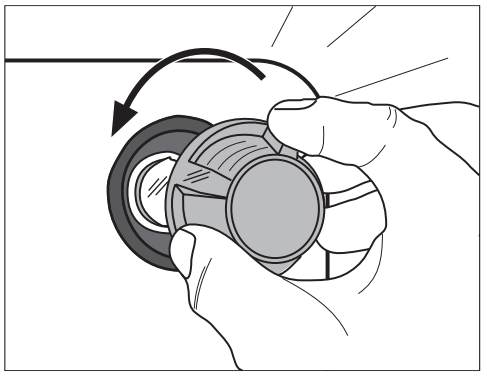
Stekeovnsbelysning

Advarsel! Risiko for strømoverslag! Før stekeovnlampen skiftes:
– Slå av stekeovnen!
– Henholdsvis skru ut eller slå av sikringene i sikringsskapet.

Legg en klut i bunnen av stekeovnen som beskyttelse for stekeovnlampen og glassdekselet.

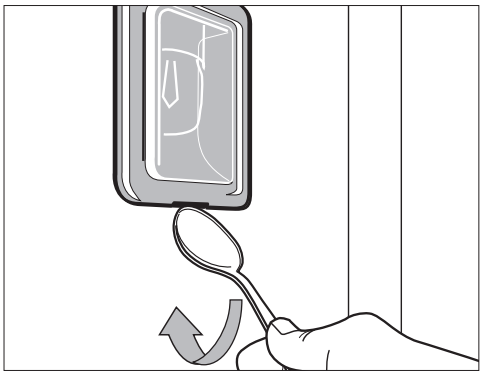
Skifte stekeovnlampe på sidevegg / Rengjøre glassdekselet

1. Ta av glassdekselet ved å dreie mot venstre og rengjør glasset.
2. Hvis nødvendig:
   Skift stekeovnlampe 40 W, 230 V, 300 °C varmebestandig.
3. Monter glassdekselet på igjen.

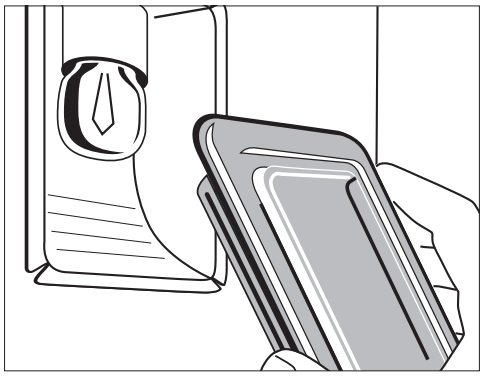


Skifte stekeovnlampe på sidevegg / Rengjøre glassdekselet

1. Ta ut venstre innskyvningsgitter.
2. Demonter glassdekselet ved hjelp av en smal, stump gjenstand (f.eks. teskje) og rengjør glasset.
3. Hvis nødvendig:
   Skift **stekeovnlampe 25 W, 230 V, 300 °C varmebestandig.**



4. Monter glassdekselet på igjen.
5. Sett inn innskyvningsgitteret.

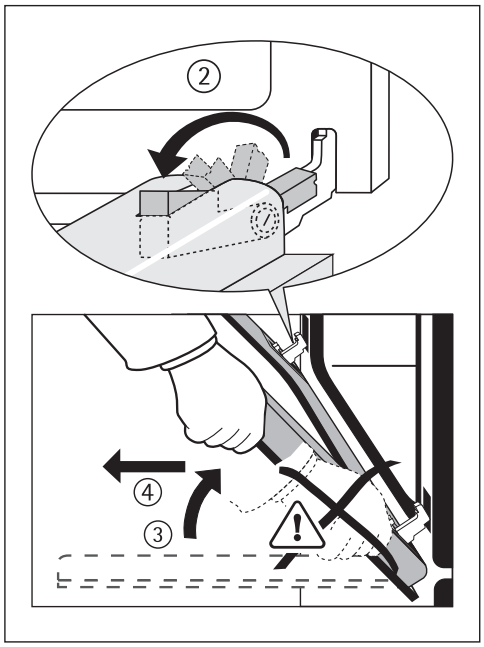


Stekeovnsdør

For rengjøring kan stekeovnsdøren tas av apparatet.

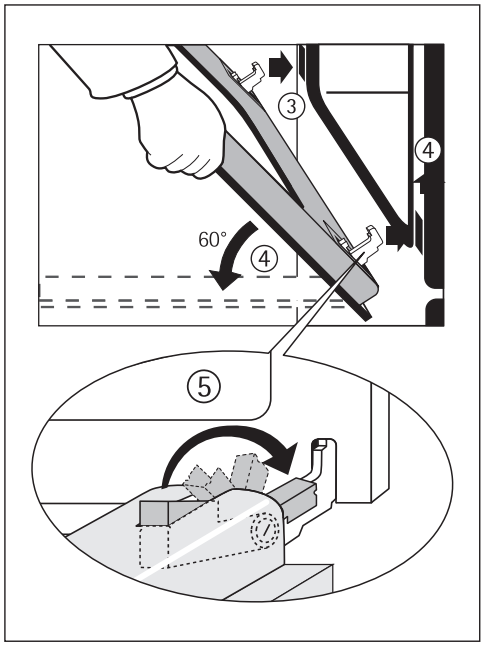
Løfte av stekeovnsdøren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Åpne de **messingfargede klemhakene** på **begge** dørhengslene **helt** opp.
3. Grip tak med begge hender i sidene på stekeovnsdøren og lukk døren ca. 3/4 **forbi motstanden**.
4. Trekk døren ut fra stekeovnen (**Forsiktig:** tung!).
5. Legg døren med utsiden ned på et mykt, jevnt underlag, eksempelvis et teppe, for å unngå riper.



Henge på stekeovnsdøren

1. Grip tak med begge hender i begge sider på døren fra håndtaksiden.
2. Hold døren i en vinkel på ca. 60°.
3. Skyv dørhengslene **samtidig** så langt som mulig inn i begge utsparingene på høyre og venstre side i stekeovnens nedre kant.
4. Løft opp døren inntil motstand og åpne den deretter helt.
5. Lås de messingfargede klemhakene på begge dørhengslene i den opprinnelige posisjonen.
6. Lukk stekeovnsdøren.



Glass i stekeovnsdør

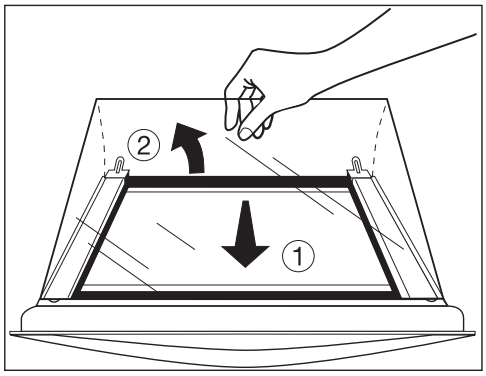
Stekeovnen er utstyrt med tre glassplater som er plassert utenpå hverandre. De innvendige glassplatene kan demonteres for rengjøring.

⚠ **Advarsel:** Følgende metode må utelukkende benyttes når stekeovnsdøren er **tatt av**! Hvis stekeovnsdøren henger på kan den klappe igjen grunnet vektreduksjonen når glasset fjernes og derved utgjøre en risiko.

⚠ **OBS!** Ved slag eller støt, spesielt mot kantene på frontglasset, kan glasset briste.

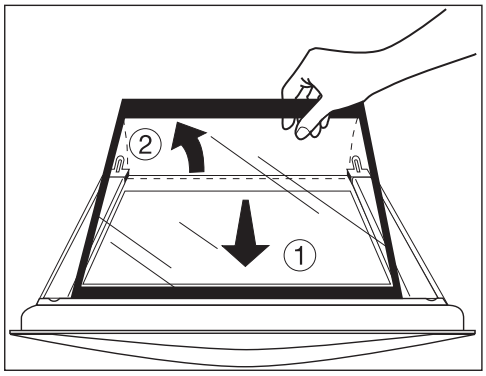
Demontering av det øvre dørglasset

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et mykt, jevnt underlag.
2. Grip tak i den øvre glassplaten langs nedre kant og skyv den mot fjærkraften i retning stekeovndørens håndtak inntil glassplatens nedre kant ligger fritt.
3. Løft varsomt opp glassets nedre kant og trekk glassplaten ut.



Demontering av det midtre dørglasset

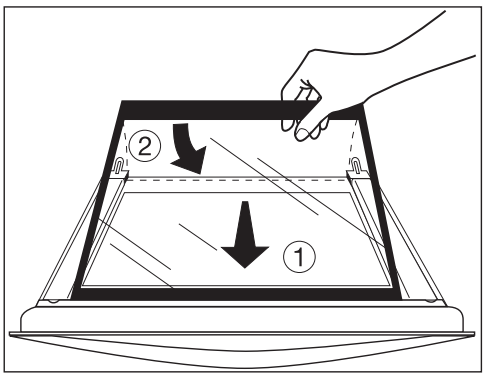
1. Grip tak i den midtre glassplaten langs nedre kant og skyv den i retning stekeovndørens håndtak inntil glassplatens nedre kant ligger fritt.
2. Løft varsomt opp glassets nedre kant og trekk glassplaten ut.



Dørglassene rengjøres

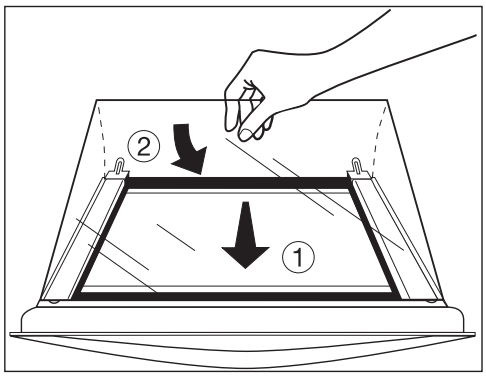
Innsetting av det midtre dørglasset

1. Før den midtre glassplaten skrått ovenfra og inn i dørprofilen på håndtaksiden.
2. Senk den midtre glassplaten og skyv glasset i retning dørens nedre kant inntil anslag under den nedre holderen.



Innsetting av det øvre dørglasset

1. Før den øvre glassplaten skrått ovenfra og inn i dørprofilen på håndtaksiden.
2. Senk glassplaten. Legg glasset inntil fjærkraften på håndtaksiden mot holdeprofilen i dørens underkant, og skyv glasset under holdeprofilen.
   Glasset må sitte godt fast!



Stekeovnsdøren henges på plass igjen

Hva må gjøres hvis ...

Driftsforstyrrelse	Mulig årsak	Løsning
Varmesonene fungerer ikke.	Angjeldende varmesone er ikke slått på.	Slå på varmesonen.
	Sikringen i husets elektroinstallasjon (sikringsskapet) har utløst.	Kontroller sikringene.
Stekeovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er ikke slått på.	Slå på stekeovnen.
	Klokkeslettet er ikke innstilt.	Juster klokkeslettet.
	Nødvendige innstillinger er ikke foretatt.	Kontroller innstillingene.
	Sikringen i husets elektroinstallasjon (sikringsskapet) har utløst.	Kontroller sikringene. Hvis sikringene skulle utløse flere ganger, må en autorisert elektroinstallatør kontaktes.
Lampen(e) i stekeovnen lyser ikke.	Lampen(e) er i stykker.	Skift ut stekeovnslampen(e) (se Rengjøring og pleie).

Henvend deg til din forhandler eller til vår kundeservice hvis du selv ikke kan løse problemet ved hjelp av ovenstående tiltak.

Advarsel: Komfyrtoppen må kun repareres av fagfolk! Ved ukyndig utførte reparasjoner kan det oppstå betydelig fare for brukeren.

Ved eventuell feilbetjening kan besøk av service-tekniker eller forhandler måtte betales selv om dette skjer i løpet av garantiperioden.

Informasjon om stekeovner med metallfront:

Avhengig av hvor kjølig fronten på apparatet er, kan det, i løpet av eller straks etter baking og steking, oppstå dugging på det innerste dørglasset når døren er åpnet.

Tekniske data

Stekeovn, innvendige mål

Høyde x Bredde x Dybde	31 cm x 40 cm x 41 cm
Volum (netto)	50 l

Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparatet er i samsvar med følgende standarder:

- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
  angående sikkerhet til elektriske apparater for bruk i husholdninger og til lignende formål, og
- EN 60350 hhv. DIN 44546 / 44547 / 44548
  angående bruksegenskaper til elektriske komfyrer, koketopper, stekeovner og grillapparater for bruk i husholdninger.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-2-3
- EN 61000-3-3
  angående grunnleggende beskyttelseskrav når det gjelder elektro-magnetisk kompatibilitet (EMC).

CE Dette apparatet er i samsvar med følgende EF-direktiver:

- 73/23/EEC av 19.02.1973 (lavspenningsdirektiv)
- 89/336/EEC av 03.05.1989 (EMC-direktiv inklusive endringsdirektivet 92/31/EEC).

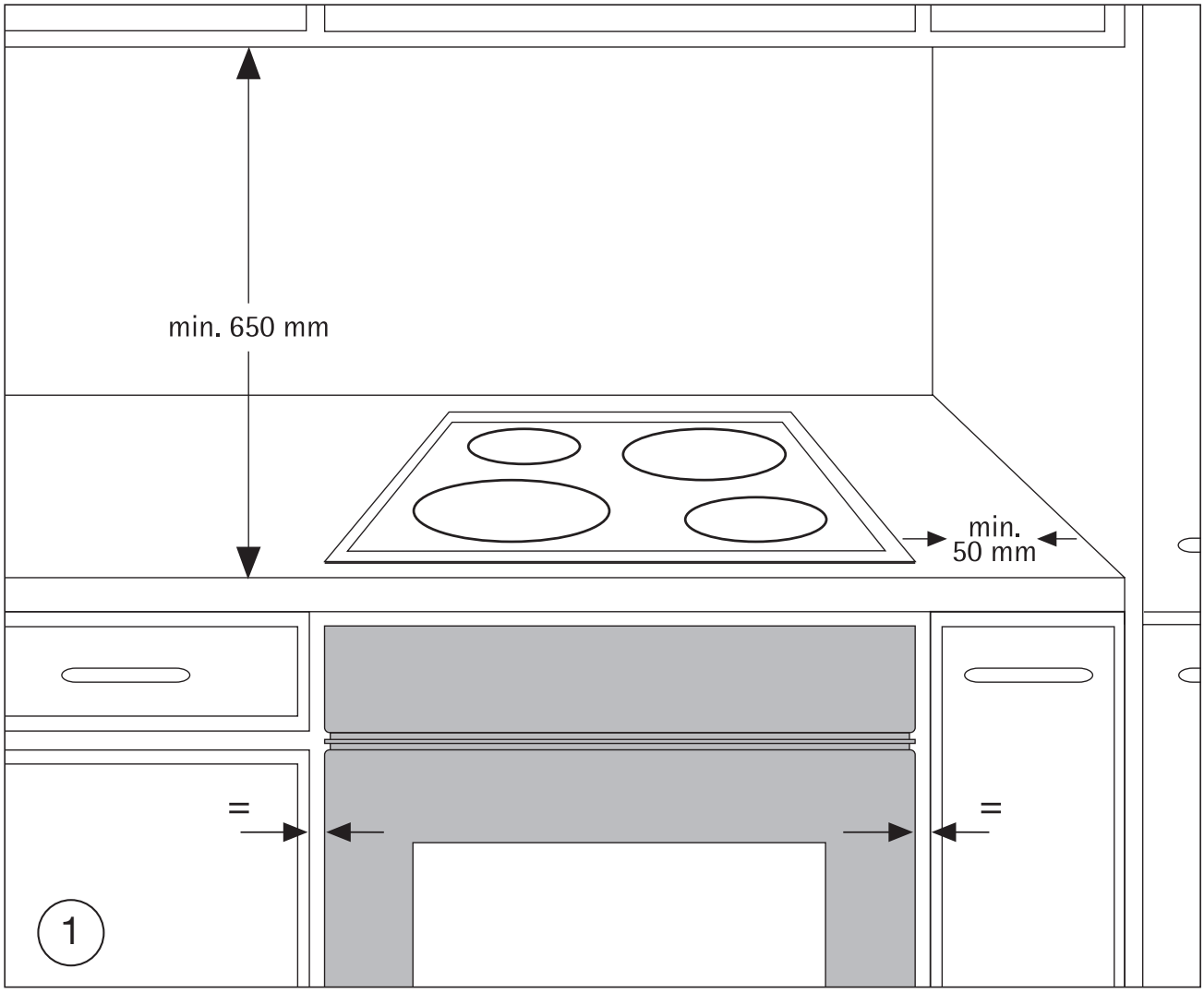
Monteringsveiledning

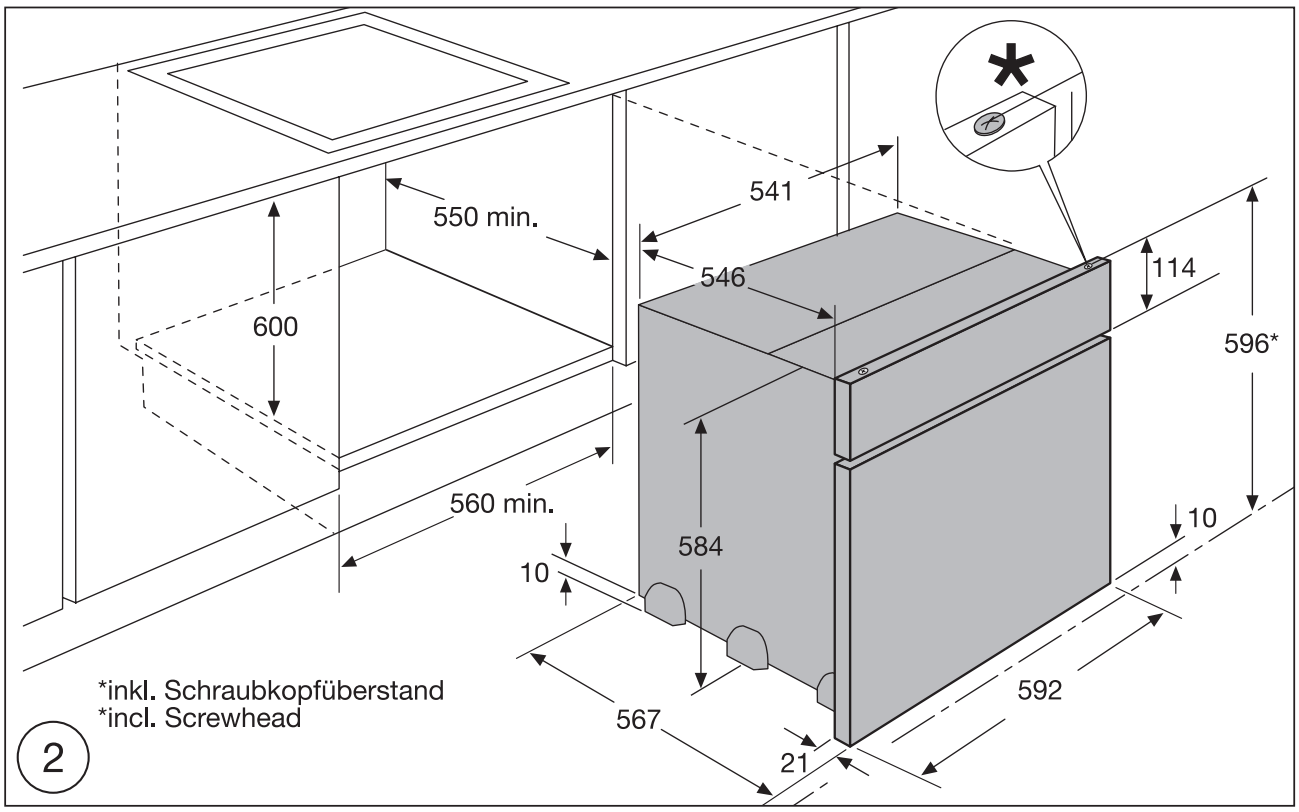
⚠ **OBS!** Montering og tilkopling av den nye stekeovnen må kun utføres av en **godkjent fagmann**.

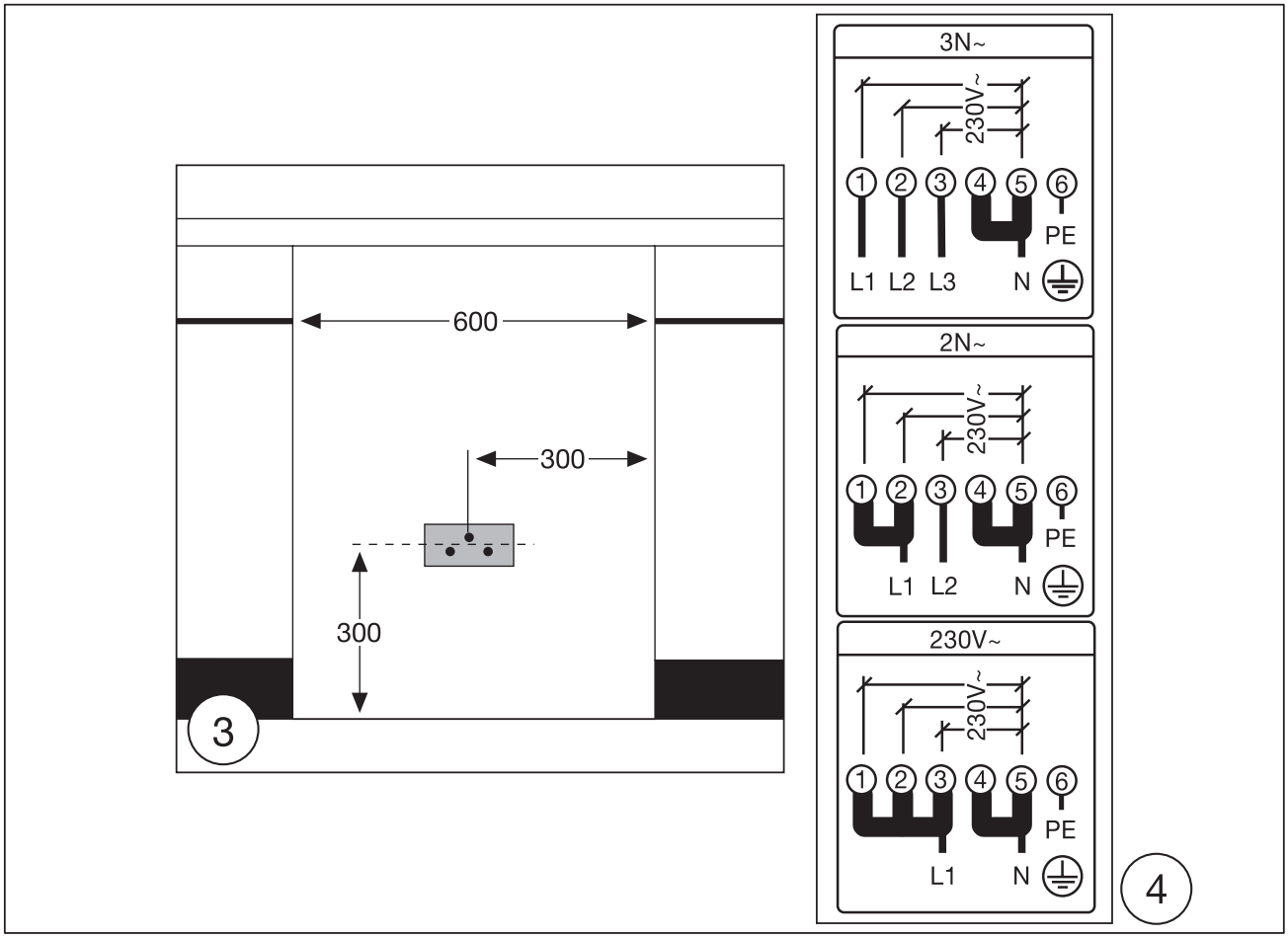
⚠ Hvis dette ikke overholdes, bortfaller garantien ved eventuelle skader.

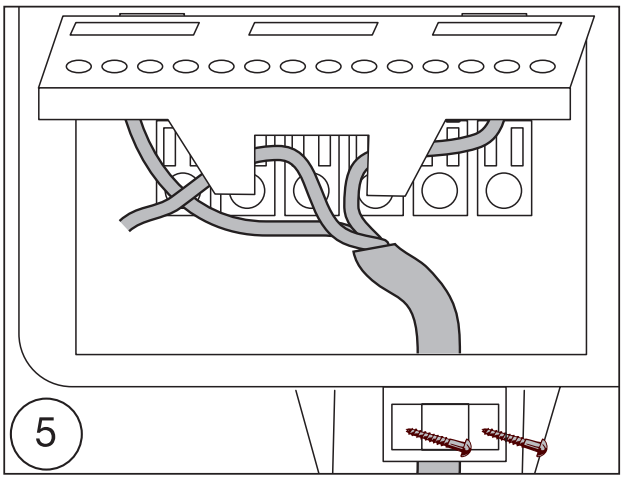
Sikkerhetsinformasjon til installatøren

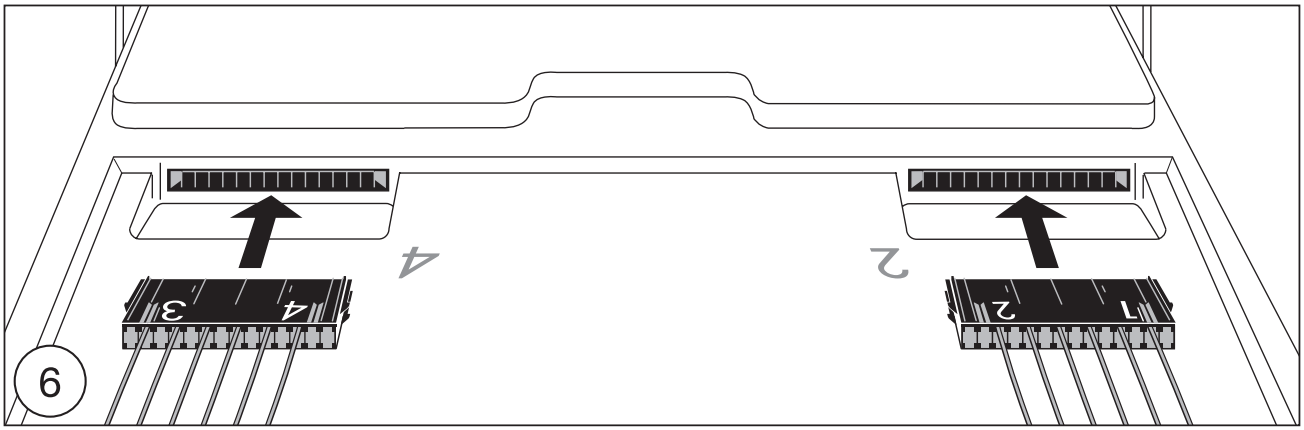
- I den elektriske installasjonen er det en anordning som gjør det mulig å skille stekeovnen allpolig fra nettet med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
  Egnet skilleanordning er f.eks. LS-bryter, sikringer (skruesikringer tas ut av fatningen), FI-bryter og kontaktorer.
- Berøringsvernet må være sikret ved hjelp av innbyggingen.
- Innbyggingsskapets stabilitet må være i samsvar med DIN 68930.
- Komfyrer og koketopper er utstyrt med spesielle kontakter. De må bare kombineres med apparater med passende systemer.
- Kabel og støpsel kan kun brukes i Norge! For tilkobling i andre land må begge fjernes og erstattes med tilsvarende utstyr i samsvar med nasjonale krav.

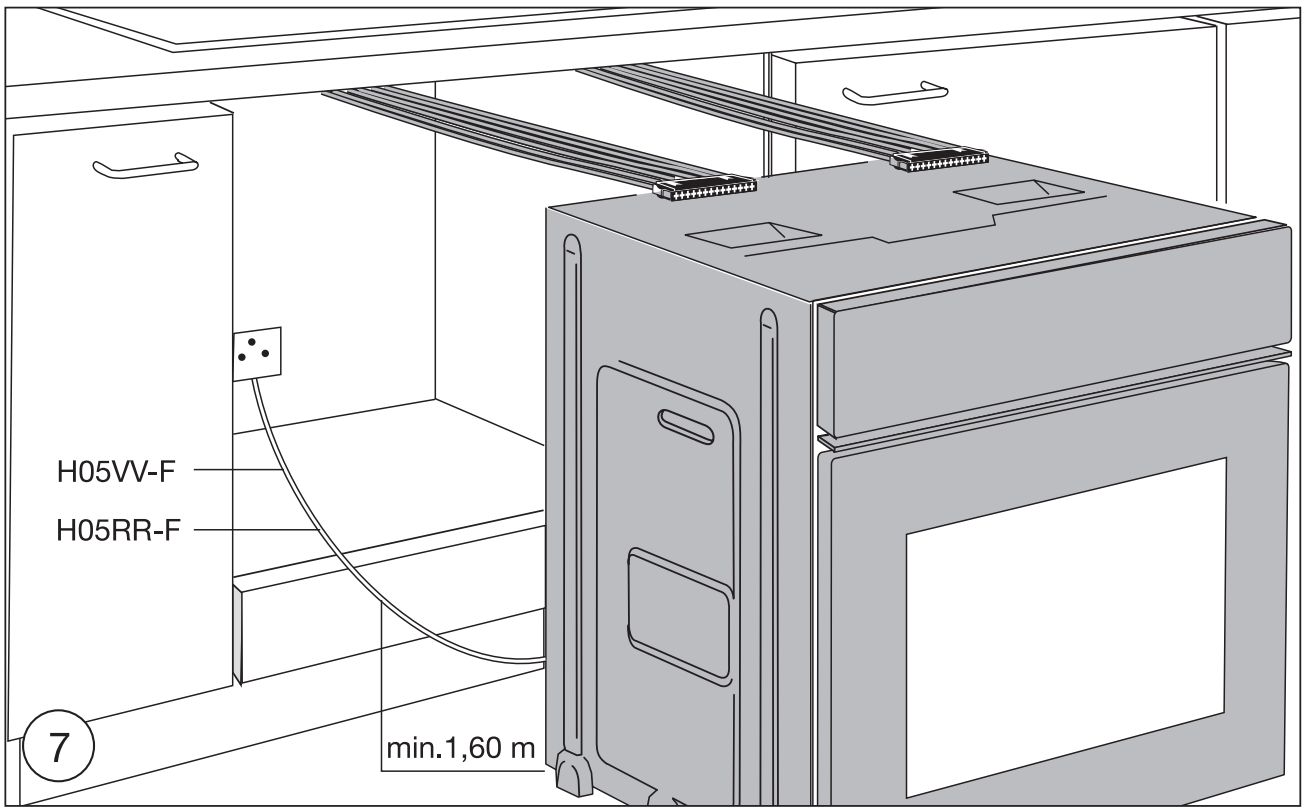

min. 650 mm
min.
50 mm
=
=
1

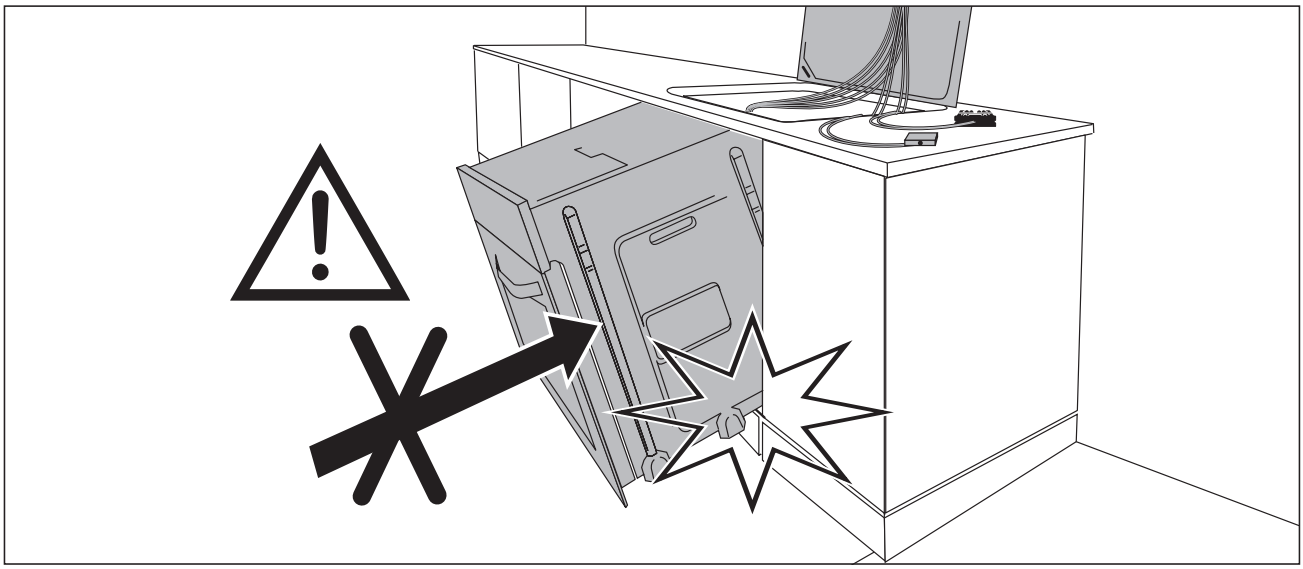

550 min.
541
546
600
114
596*
560 min.
584
10
10
592
567
21
*inkl. Schraubkopfüberstand
*incl. Screwhead
2

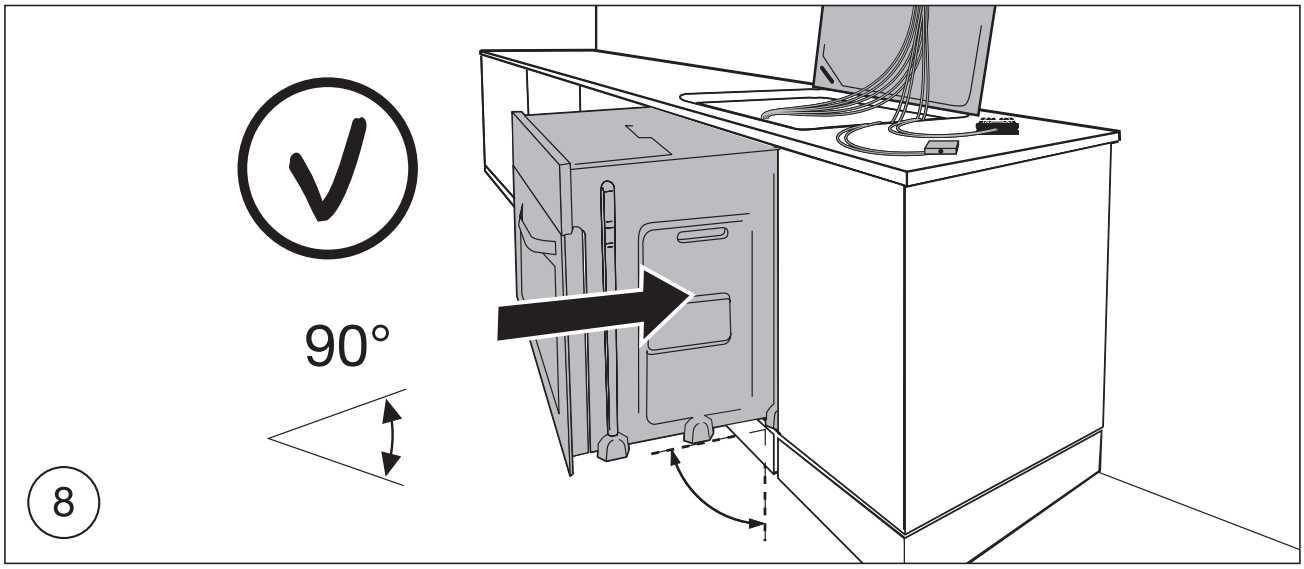

600
300
300
3
3N~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 L2 L3 N
2N~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 L2 N
230V~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 N
4

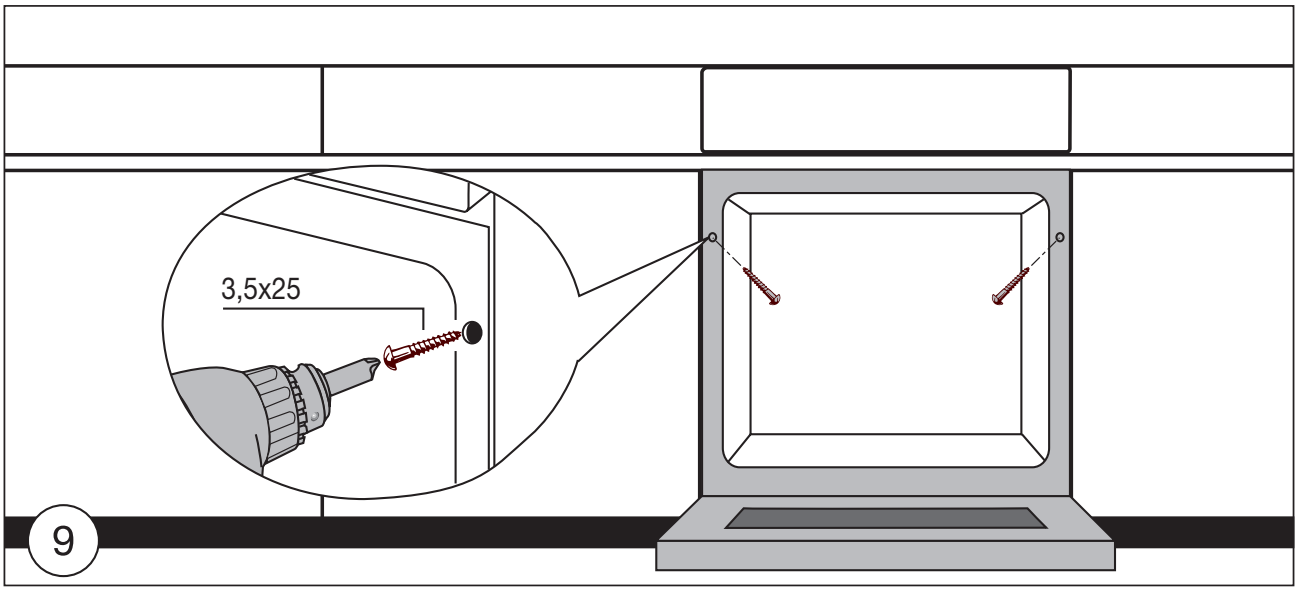

5


4
2
3
4
1
2
6


H05VV-F
H05RR-F
min.1,60 m
7




90°
8


3,5x25
9

Service og reservedeler

Kjøpsbetingelser

I Norge gjelder: "NELs leveransebetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Kundeserviceadresser

Electrolux Home Products Norway AS - Service
Risløkkveien 2
Postboks 215 Økern
0510 Oslo
Tlf.: 22 72 58 00

Stikkordregister

A
Avfallsbehandling 5
B
Beskrivelse av apparatet 6
Betjeningspanel 7
D
Dørsperre 24
F
Fettfilter 15, 37
H
Hermetisering 35
Hva må gjøres hvis 43
K
Klokke
Endre klokkeslett 21
Signalur 17
Varighet 18
Klokke-funksjoner 16
Kokesone
Betjene 11
Koking 12
L
Langpanne 8
O
Over-/undervarme 14
Ovnsstiger 38
P
Proffbrett 8
R
Rengjøring
Ovnsstiger 38
Rengjøre første gang 10
Stekeovn 37
Stekeovnlampe 39
Tilbehør 37
Reparasjoner 5
S
Sikkerhet 5
Stekebrett 8
Stekeovn
Betjene 13
Funksjoner 14
Lampe 39
Tilbehør 8
Steketermometer 22
T
Tabeller og tips 25
Tilbehør 8
U
Universalplate 15

Service

Kapittelet “Hva må gjøres hvis …” omhandler noen driftsforstyrrelser du kan løse selv. Se først der dersom feil oppstår. Dreier det seg om en teknisk feil? Ta i tilfelle kontakt med vårt servicekontor eller butikken der du kjøpte produktet.

Forberedelser til samtalen:

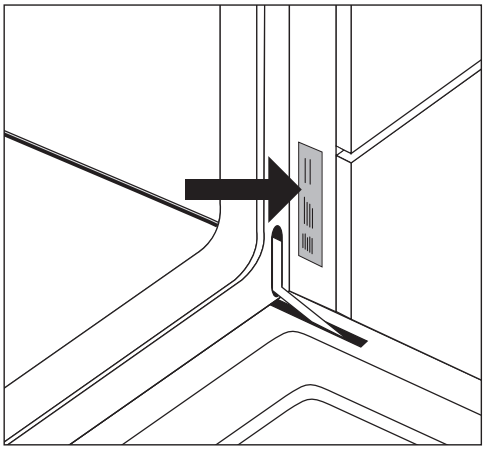
- Hvordan ytrer feilen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen?
- Noter følgende nummer:

Modell: . . . . . .

PNC-Nr: . . . . . .

S-Nr: . . . . . .

Innkjøpsdato: . . . . . .



Garantibetingelser

I Norge gjelder “NELs leveransebetingelser” ved salg av elektriske husholdningsapparater.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE
Risløkkveien 2
Postboks 215 Økern
0510 Oslo
Tlf.: 22 72 58 00

822 947 800-A-170103-08

Med forbehold om endringer

From the Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Electrolux-konsernet er verdens største produsent av energidrevne produkter til kjøkken-, rengjøring- og utendørs bruk. Mer enn 55 millioner produkter fra Electrolux-konsernet (som kjøleskap, komfyrer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsager og gressklippere) til en verdi av ca. 14 milliarder USD selges årlig i mer enn 150 land verden rundt.